SILVIA JURCOVAN

Carte de bucate

sute de mii de exemplare vândute
zeci de ediții publicate

HUMANITAS

SILVIA JURCOVAN
Carte de bucate

Silvia Jurcovan s-a născut în satul Cojocna, județul Cluj, pe 26 aprilie 1913. A urmat liceul la Cluj și apoi, vreme de doi ani, cursurile Școlii superioare de menaj din aceeași localitate. Aici a învățat nu doar arta gătitului, ci și croitoria și lucrul de mână, într-un cuvânt, și-a cultivat întocmai acele deprinderi care făceau din orice tânără o gospodină desăvârșită și o amfitrioană fără cusur. După absolvire, se stabilește cu familia proaspăt întemeiată în Sibiu. Vocația de autoare și-o descoperă mulți ani mai târziu, abia după ce fiul său termină facultatea și se mută la București, de unde îi trimite scrisori cerându-i rețete simple și deslușite, pe care să le încerce și el. Numai că, examinând cu ochi de inginer rețetele primite de-acasă, fiul are câteva critici de adus – Câtă făină înseamnă „făină cât cuprinde"? Cum se numără „două-trei clocote"? –, pe care mama și le însușește și „transcrie" rețetele în limbaj de începători, cântărind și cronometrând totul cu grijă. Astfel s-a închegat nucleul viitoarei *Cărți de bucate*, pe care n-ar fi avut niciodată de gând s-o prezinte unei edituri dacă în 1975 n-ar fi surprins o discuție aprinsă între doi tineri care își reproșau lipsa de pricepere în bucătărie. „Am întocmit această carte de bucate din dorința de a veni în ajutorul tinerilor căsătoriți, care nu au avut timp să-și însușească arta de a pregăti bucate gustoase. Sunt convinsă că un interes mai mare din partea tineretului pentru această îndeletnicire considerată minoră i-ar scuti de multe necazuri majore", scrie Silvia Jurcovan în prefața primei ediții a cărții. Autoarea s-a stins din viață la vârsta de 87 de ani, în octombrie 2000.

SILVIA JURCOVAN

Carte de bucate

Prefață de Smaranda Vultur
Ilustrații de Rareș Ionașcu

HUMANITAS
BUCUREȘTI

Redactor: Iustina Croitoru
Coperta: Angela Rotaru
Tehnoredactor: Manuela Măxineanu
Corector: Mihaela Păunică
DTP: Radu Dobreci, Carmen Petrescu

Tipărit la Monitorul Oficial R.A.

© HUMANITAS, 2012

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
JURCOVAN, SILVIA
Carte de bucate / Silvia Jurcovan; pref.: Smaranda Vultur; il. Rareș Ionașcu. –
București: Humanitas, 2012
Index
ISBN 978-973-50-3475-7
I. Vultur, Smaranda (pref.)
II. Ionașcu, Rareș (il.)
641.55

EDITURA HUMANITAS 2012
Piața Presei Libere 1, 013701 București, România
tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51
www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro
Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro
Comenzi telefonice: 0372.743.382; 0723.684.194

Cuprins

Prefață 9

Aperitive sau gustări 11
Aperitive sau gustări calde 12
Aperitive sau gustări reci 16
Gustări reci din aluat 18
Gustări calde din aluat 19
Umpluturi pentru pateuri, rulouri, plăcinte 21

Preparate din ouă 25
Preparate calde din ouă 26
Preparate reci din ouă 29

Sosuri 31
Sosuri calde 32
Sosuri servite calde și reci 36
Sosuri reci 37
Sosuri dulci 39

Supe și ciorbe 42
Supe 44
Ciorbe 50

Legumele 63
Valoarea nutritivă a legumelor 63
Pregătirea preliminară a legumelor 65
Pregătirea preliminară a ciupercilor 76
Antreuri din legume 81
Garnituri de legume, fructe și paste făinoase 99
Salate de legume și de fructe 111
Mâncăruri de legume 114

Preparate cu carne 123
Valoarea nutritivă a cărnii și tehnica de pregătire 123
Antreuri cu carne 125
Mâncăruri cu carne și legume sau fructe 129

Preparate din carne tocată 145
Legume umplute cu carne 146
Musacale cu legume 151
Preparate din carne tocată cu sosuri 154

Fripturi 158
Prăjirea la tigaie 158
Înăbușirea 164
Fripturi la cuptor 164
Fripturi cu umpluturi 171
Preparate din carne tocată prăjite la tigaie sau coapte în cuptor 175
Fripturi la grătar 177
Preparate din carne tocată la grătar 181
Fripturi la frigare 182
Fripturi la rotisor 183

Preparate din organe 184
Preparate din limbă 184
Preparate din creier, momițe, măduvioare, uger de vită 186
Preparate din ficat și rinichi 188
Preparate din inimă de porc sau de vițel ori din pipote de pasăre 190

Preparate la tăierea porcului în gospodărie 191
Pregătirea membranelor (intestinelor) 192
Preparate din măruntaie de porc (prospături) 194
Cărnuri diferite, rezultate la tăierea porcului 199
Sărarea 200
Șunca 202
Piept, slănină de pe burtă, ceafă, mușchi file 203
Slănină cu boia 204
Slănină afumată 204
Conservarea cărnii de porc în grăsime 205
Preparate din carne conservată prin sterilizare 206

Preparate din vânat 208
Preparate din carne de iepure sălbatic 209
Preparate din carne de iepure domestic 211
Marinarea cărnurilor 211

Preparate pe bază de aspic și gelatină 212
Piftie 212
Aspic 215
Diverse preparate în aspic 216

Preparate din pește 219

Pastete 226

Preparate din mălai 229
Preparate din mălai fără zahăr 229
Preparate dulci din mălai 231

Găluște, crochete, papanași 232
Găluște și alte paste făinoase pentru supe 232
Găluște dulci 234
Papanași 236

Preparate din lapte 238
Brânză telemea 238
Caș și brânză de burduf 242
Urdă din lapte de oi 243
Brânză de vaci 243
Iaurt 244

Budinci 246
Budinci cu legume, paste făinoase, brânză 248
Budinci dulci 250

Clătite și budinci de clătite 253
Clătite și budinci de clătite fără zahăr 253
Clătite și budinci dulci de clătite 256

Prăjituri 258
Prăjituri diverse 258
Checuri 271
Prăjituri cu miere 275
Prăjituri cu foi „Lica" 279
Torturi 280
Creme pentru torturi 299
Glazuri 304
Rulade dulci din pandișpan 308

Ciocolată și bomboane 311

Șerbet 318

Aluaturi diverse 323
Diverse dulciuri din aluat dospit 342
Aluat de cozonac 342
Pâine de casă 355

Fursecuri 358

Creme cu sau fără gelatină. Înghețate 374
Frișca 375
Creme cu gelatină 377
Creme fără gelatină 382
Creme fierte 384
Spume de albuș cu fructe și diverse deserturi 387
Înghețate 389

Băuturi 391
Băuturi nealcoolice 391
Băuturi alcoolice. Lichioruri 392
Băuturi fermentate din fructe 398
Siropuri 401

Conservarea fructelor 405
Sterilizarea conservelor din fructe și legume 405
Legarea borcanelor cu celofan 405
Sterilizare în apă 406
Sterilizarea conservelor lichide 407
Conserve de fructe 408
Compoturi 408
Dulcețuri 410
Peltele și jeleuri 418
Gemuri 419
Marmelade 420
Conservarea fructelor în stare naturală 423

Conserve de legume 426
Conservarea legumelor prin sterilizare 426
Ghiveciuri, zacuscă, vinete 429
Conserve în oțet și murături 432
Fructe murate 444
Conserve de legume cu oțet și sare 445
Conservarea legumelor cu frunze verzi la congelator 447
Conservarea plantelor aromatice indigene 448
Conservarea legumelor și a zarzavaturilor pentru iarnă 450

Index alfabetic rețete 453

O carte de bucate și principiile ei de folosință

O carte de bucate este o lume virtuală. Depinde de abilitatea, experiența și capacitatea celui care se lasă inițiat ca rețeta să capete consistența, forma și savoarea lucrului bun de mâncat. Însă drumul dintre prescripție și realitate e presărat cu numeroase capcane: de la găsirea celor de trebuință la măsurarea precisă a cantităților, de la potrivirea gusturilor și adaptarea lor la așteptările proprii sau ale celorlalți – deopotrivă ale papilelor și obișnuințelor –, de la cele ce sunt scrise în rețetă la cele ce sunt scrise printre rânduri și e musai să le știi ca să nu dai greș.

În fond, o carte de bucate imaginează un univers al aromelor și al gusturilor, al lucrului de făcut cu trudă, răbdare, migală și știință – când nu de-a dreptul cu drag –, iar cel sau cea care, citind și adulmecând bucatele imaginare, se va apuca de treabă va pune pe farfurie echivalentul mai mult sau mai puțin aproximativ al rețetei încorporate și încorporatoare.

În cartea Silviei Jurcovan, acum într-o nouă ediție – nu una oarecare, ci una îndelung dichisită și elegantă, bună de oferit în dar mamelor, soțiilor, prietenelor, fiicelor, nurorilor și corespondenților lor masculini deopotrivă, ca să știe la ce se pot aștepta –, adresantul nu e tocmai un maestru al artei culinare. Se presupune că ar mai putea greși pe ici, pe colo, că e mai lipsit de experiență, că ar putea, la o adică, să mai recurgă la vreun truc ca să dreagă ce a stricat sau să rezolve oarecum pe scurtătură ceea ce mamele sau bunicile făceau în timp mai îndelungat și cu mai mult efort.

Tocmai de aceea secretele bucătăriei, mereu la mare cinste, ne sunt dezvăluite fără ezitare, pentru că autoarea se adresează celor aflați la început de drum, dar capabili să țină pasul cu vremea, să accepte schimbarea în domeniul cel mai conservator cu putință, acela al deprinderilor și practicilor alimentare, cu care adesea ne identificăm prin tradiție, preferințe cultural induse, nostalgie sau nevoie de recuperare a ceva ce am pierdut în alte planuri.

Am înțeles așadar că astfel trebuie să fi gândit și mama mea în 1987, când, primind în dar de Sfânta Lucia de la sora mea ediția a doua a cărții Silviei Jurcovan, a început să o folosească în paralel și treptat în locul celei a Sandei Marin. Primită tot cadou, de bunica mea, de la soțul ei, cu prilejul aniversării

zilei de naștere din anul 1937, aceasta din urmă a ajuns astfel la mine. O citeam prin anii '80, cei ai rațiilor alimentare, mai degrabă ca pe o carte de literatură, neputând să îmi imaginez cum ar fi posibil să aibă cineva acces la kilogramele de unt și numărul mare de ouă ce trebuiau folosite pentru anume prăjituri sau mâncăruri și cu atât mai puțin cum ar arăta o mâncare de prepeliță, potârniche, sitari sau alte feluri de vânat, din moment ce nu prea puteam distinge nici măcar felurile de carne, într-o vreme în care mai familiari ne erau *adidașii* sau *tacâmurile*.

Abia după 1989, cartea Sandei Marin, a cărei valoare era pentru mine mai ales afectivă, avea să îmi fie iar utilă. Între timp, aveam să folosesc – în paralel cu caietele de rețete dictate în direct sau la telefon de mama mea sau de prietene, scrise cu creion, pix, cerneală sau mai târziu bătute la mașină, pe foi de hârtie dictando sau velină, azi îngălbenite, uneori pătate – cartea Silviei Jurcovan. În paginile ei aveam să regăsesc rețete familiare, ce poartă în caietele sau pe foile mele numele celor care mi le-au transmis (*Ruladă tanti Mia* sau *Tort Mili*), cu nume schimbate și cu atât mai apetisante: *Ruladă excepțională, Cornuri umplute cu brânză, Ișlere, Crochete de cartofi cu brânză* ori mai vechile *Cuiburi de viespi*.

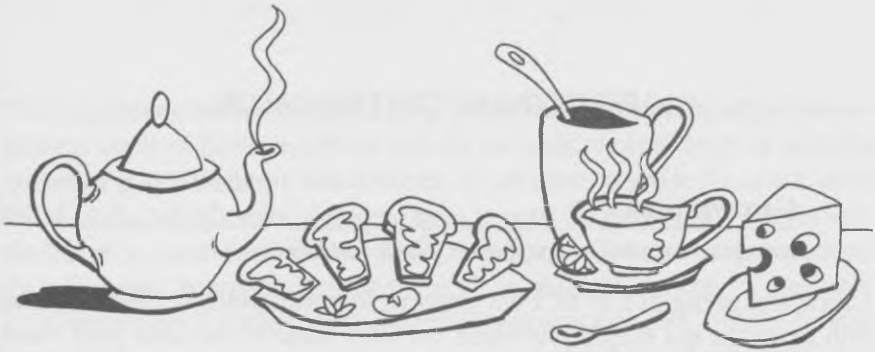
Într-un dicționar al repertoriilor culinare singura definiție posibilă a unui nume de mâncare e fără îndoială rețeta care îi dă consistență. De aici și dificultatea traducerii sau a echivalențelor sinonimice, căci un *ghiveci* nu poate fi nicicând totuna cu un *ratatouille*, după cum nici un *stufat*, fie și de miel, nu e chiar un *ostropel*, un *papricaș* nu e chiar o *tocăniță*, iar o *tocană* din Ardealul de nord e mai degrabă asemănătoare cu o *ciulama* din Muscel.

E limpede că, tocmai din această pricină, o carte de bucate e și o poveste despre identitate și memorie; în paginile ei cuvintele, ca și mâncărurile, poartă amprente naționale sau regionale, chiar și înainte de a deveni branduri.

Cartea de bucate a Silviei Jurcovan se ocupă mai puțin de diferențe și subtilități lingvistice, cât de principii întemeietoare (*ecleruri* sau *pastete*, *aspic* sau *aluat fraged*) și de dezvoltarea abilităților, nu doar de a găti, ci și de a distinge de pildă între un pește care e proaspăt și altul care nu e ori de a păstra o (smântână de) frișcă astfel încât să mai poată fi bătută etc. Variația și alternativa sunt prețuite, deschizând gospodinei orizontul opțiunilor între mai multe feluri de a prepara un chec, de pildă, ori o marinată de pește.

Mai practică, mai orientată spre schimbare, mai vigilentă față de erorile ce o pândesc pe gospodina începătoare, dar și pe cea mai experimentată, cartea Silviei Jurcovan pune un ecran fericit peste penuria în expansiune a anilor ultimului deceniu comunist, suplinind precaritatea opțiunilor în alte planuri cu dibăcia de a face din puțin mult, iar din arta bucătăriei un refugiu posibil.

Smaranda Vultur



Aperitive sau gustări

Aperitivul este o mică gustare care precede masa și care, prin gustul și aspectul lui, are scopul de a stimula pofta de mâncare. Nu trebuie să se abuzeze de aperitive atunci când se servește o masă cu meniu complet, pentru a nu produce sațietate în detrimentul preparatelor de bază care vor urma. În acest caz, aperitivele se vor reduce la câteva tartine, măsline, brânză telemea sau caș-caval (tăiate cu cuțitul riglat în felii de 2 cm grosime și 2-4 cm lungime).

În această carte sunt descrise multe alte preparate care se pot servi ca gustări, menționându-se unde este cazul, în rețeta respectivă.

Pentru ornarea diferitelor aperitive sau gustări, măslinele se pot tăia în formă de stea. Măslina se crestează, la capătul dinspre codiță, numai până la jumătatea ei, în 3 felioare, cu un cuțit ascuțit, desprinzându-se apoi feliile de sâmbure, iar acesta se scoate. Măslina va rămâne plată, în formă de stea și așezată pe un fond deschis de unt, de brânză, de gălbenuș ras sau de maioneză, va fi foarte decorativă. Între felioare se pot pune raze subțiri (ca niște scobitori) din gogoșari roșii, castraveți sau ardei.

Lămâia pentru ornat se taie cu marginea dințată și se fac în coajă tăieturi oblice, ca dinții de fierăstrău, de la un capăt la celălalt, adânci până aproape de miez, iar coaja se elimină. Apoi lămâia se taie în felii subțiri, pe grosime și acestea în jumătăți și cu ele se vor garnisi platourile cu aperitiv.

În zilele festive, este de preferat să fie servite preparate reci, care se pot pregăti și aranja dinainte pe mese (așezate lângă perete). Pe o masă, la îndemână, se pun pe tăvi: farfurii mai mici, tacâmuri, șervețele, pahare, scobitori și diferite băuturi. Fiecare invitat se va servi după gust și când dorește.

Caşcaval pane

100-200 g caşcaval, un ou, pesmet, făină, untdelemn

Caşcavalul se taie în felii de 1 cm grosime, în bucăţi potrivite. Feliile se trec prin lapte sau apă şi apoi prin făină, ou (bine bătut cu furculiţa până când se face puţină spumă) şi la urmă prin pesmet. Se pregătesc toate feliile. O tigaie goală (potrivită după cantitatea caşcavalului) se încinge 3-4 minute, la foc mic (nu direct pe flacără). Se pune untdelemn cât să o acopere în strat subţire (2-3 cm) şi imediat se aşază feliile de caşcaval care se prăjesc pe ambele părţi, până ce se rumenesc şi caşcavalul se înmoaie.

Se servesc imediat, altfel se vor întări.

Caşcaval la capac

100-200 g caşcaval, unt sau untdelemn, lapte, făină

Caşcavalul se taie în felii de 1-1,5 cm grosime. Feliile se înmoaie în lapte, se trec bine prin făină, apoi încă o dată abundent prin lapte şi făină. (Prin lapte se trec ca să se lipească mai bine făina, care va forma o crustă la suprafaţa caşcavalului şi astfel nu se va lipi de tigaie. Se poate face din făină şi puţin lapte o compoziţie ca de clătite, care să acopere în strat subţire feliile de caşcaval, care bine scurse, luate cu furculiţa, se vor trece prin făină.) O tigăiţă numai pentru o persoană se pune pe foc mic să se încingă 3-4 minute, fără grăsime; se pun apoi 25 g unt sau untdelemn şi, după câteva secunde, se aşază feliile de caşcaval. Se acoperă cu un capac şi se lasă să se prăjească 2-3 minute, apoi se trece cu lama cuţitului pe sub ele şi se întorc, lăsând să se prăjească şi pe această parte 2-3 minute, ca să se înmoaie bine.

Se servesc imediat, altfel se vor întări. Se mănâncă din tigăiţă, de aceea se prăjesc separat pentru fiecare persoană.

Gogoşi pripite

100 g brânză de vaci, 100 g caşcaval ras, 100 g telemea rasă, 2 ouă mari (60 g buc.), 50 g făină, mărar

Brânzeturile se amestecă bine cu dosul furculiţei ca să se omogenizeze, adăugându-se ouăle întregi, făina şi mărarul tăiat mărunt. Compoziţia trebuie să fie mai consistentă. Se ia din compoziţie câte o lingură cu vârf, se rulează pe masă sau pe o foaie de nailon presărată cu făină, formând un sul de 2 cm diametru care apoi se taie în bucăţi de 1 cm. Acestea se modelează în formă de bilă şi se dau prin făină. Se pregătesc toate şi se aşază pe masă. Se toarnă

1/2 l untdelemn într-o cratiță de 1 l și se lasă să se încingă. În untdelemn se pune o bucățică de aluat, cât un bob de porumb, și când acesta se ridică la suprafață și se rumenește înseamnă că se pot pune gogoșile. Se așază unele lângă altele, neînghesuite, deoarece cresc la copt. Se întorc (cu o andrea subțire), ca să se rumenească frumos de jur împrejur, apoi se scot cu spumiera sau cu o furculiță. Se servesc imediat fierbinți, pe măsură ce se coc, ca aperitiv.

Gogoșile pot fi fierte în apă clocotită cu puțină sare, 7-8 minute. Se scot cu spumiera (nu se deșartă în strecurătoare) și se așază în vas rezistent la foc, cu smântână și bucățele de unt deasupra. Se servesc fierbinți, ca aperitiv. Nu se sfărâmă la fiert și sunt foarte fragede. Se pot reîncălzi pe apă clocotită sau în cuptor, acoperite, timp de 10 minute.

Gogoși cu cartofi și șuncă

500 g făină, 200 g cartofi fierți în coajă, curățați și apoi cântăriți, 100 g unt sau margarină, untdelemn, 100 ml smântână sau lapte, 4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 30 g drojdie, 250 g șuncă, un ou, 25 ml smântână, o linguriță rasă de sare

Drojdia se freacă cu o linguriță de zahăr, într-un castron, până ce devine lichidă. Se adaugă cartofii reci, rași, cât sunt fierbinți, prin răzătoarea cu găuri mici, altfel vor deveni cleioși, gălbenușurile sau ouăle întregi, smântâna sau laptele, untul (margarina) topit, dar nu fierbinte, sau untdelemnul, sarea și făina. Aluatul se amestecă bine cu lingura, apoi se frământă cu mâna, 6-7 minute, până se desprinde de pe mână și de pe vas și se lasă la cald să crească 15 minute, până ce își mărește încă o dată volumul. Pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, se întinde aluatul în foaie de 5-6 mm grosime, care se va tăia în rondele cu un pahar de vin cu marginea subțire, trecut prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Rondelele se așază unele lângă altele pe masă. Aluatul rămas între rondele se întinde din nou și se taie cu paharul și tot așa, până când se termină.

Șunca, trecută prin mașină, se amestecă cu oul și smântâna. Se pune câte o mică grămăjoară (1/2 linguriță) de șuncă pe jumătate din numărul rondelelor; cu o pensulă se umezește puțin cu apă în jurul tocăturii și apoi se așază celelalte rondele deasupra, presându-se puțin aluatul cu degetele, ca să se lipească. Se lasă la crescut 30 de minute mai aproape de sursa de căldură (ferite de aer rece).

Se coc în grăsime multă sau în tigaie specială, prevăzută cu ochiuri. Se pune o bucățică de aluat într-un ochi sau în cratița cu untdelemn și când aceasta se ridică și se rumenește repede, se pot pune gogoșile cu partea de deasupra în jos (se iau cu grijă, să nu se preseze). Se coc la foc mijlociu (nu direct pe flacără), ca să se pătrundă bine și în interior, câte 3-4 minute pe

fiecare parte, până când se rumenesc. Nu se întorc până când nu sunt bine rumenite. Dacă se întorc de multe ori, se vor îmbiba cu grăsime. Pe măsură ce se coc, se scot și se înlocuiesc treptat cu altele. Gogoșile se întorc cu o andrea subțire de sârmă, scurse bine de grăsime. Se servesc calde sau reci. Din cantitățile menționate rezultă circa 25 de bucăți.

Gogoși cu cartofi și brânză

Aluatul: *din aceleași cantități ca la „Gogoși cu cartofi și șuncă"; 1/4 kg brânză de burduf sau telemea desărată, un ou, mărar tăiat mărunt*

Se prepară la fel, înlocuind șunca cu brânza, amestecată bine cu oul și mărarul.

Gogoșele (caroline) cu diferite umpluturi

Aluatul: *1/4 l apă, 100 g unt, margarină sau untdelemn, 125 g făină, 3-4 ouă, sare*

Sosul alb: *30 g făină, 30 g unt sau altă grăsime, 200 ml lapte, 50 g brânză*

Apa cu grăsimea și sarea se pun să fiarbă într-o oliță de 1 litru. Când dă primul clocot, se trage puțin de pe foc, adăugându-se toată făina deodată și amestecându-se repede până când se încorporează bine, apoi se trece iar pe foc mic (nu direct pe flacără), amestecându-se cu lingura (1/2 minut), până ce se desprinde aluatul de fundul vasului și se desfac toate cocoloașele. Când aluatul s-a răcit puțin, se pune un ou întreg, amestecându-se până când se încorporează bine, adăugând pe rând ouăle întregi și amestecându-se la fel după fiecare.

Aluatul trebuie să aibă o consistență potrivită ca să se poată pune ușor în tavă, cu cornetul cu șpriț crestat la vârf, ca și bezelele, sau cu linguriță, dar să-și mențină forma (să nu se lățească).

Dacă ouăle au fost mari, de 60 g (sau chiar mai mari), sunt suficiente 3 bucăți, dacă au fost mai mici, sunt necesare 4. Se ia din marginea aluatului câte o bucățică, de mărimea unei măsline mai mari sau a unei nuci, sau dacă se pune cu șprițul, prin simpla apăsare, se face câte o rozetă, așezându-se direct în tava neunsă, cu distanță de 2 cm între ele. Pe vârful fiecăreia se așază câte o bulină mică de gogoșar sau de măslină. Tava se introduce în cuptorul încins la maximum; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu. Nu se deschide cuptorul 15 minute, ca gogoșelele să prindă bine formă, altfel se vor lăsa și nu se vor mai ridica; aceasta este o condiție a reușitei. Se coc circa 20 minute, până ce se rumenesc puțin. Când sunt reci, li se taie câte un capac pe la jumătate și se umplu cu sos alb cu brânză (fiind goale la mijloc). Se așază capacul și se servesc ca gustări.

Sosul se prepară ca un sos alb (v. „Sos alb sau Bechamel"). După ce s-a răcit, se amestecă cu brânza telemea rasă sau cu parmezan ras, apoi cu el se umplu gogoșile. Gogoșelele se pot umple cu salată de vinete, de icre și cu alte compoziții menționate la tartine.

Aceste aluaturi se usucă repede, chiar și până a doua zi, mai ales neumplute. Ca să se păstreze fragede, se pun în pungă de nailon (neumplute). Se pot păstra astfel la rece sau în frigider 8-10 zile. Când este nevoie, se pun în tavă și se încălzesc la foc mijlociu 10 minute, ca să devină crocante și apoi, reci, se umplu imediat.

Scovergi din aluat dospit

300 g făină, un ou, 30 ml untdelemn, 150 ml lapte sau apă, 1/2 linguriță sare, 25 g drojdie

Într-un lighenaș se freacă drojdia cu o linguriță de zahăr până se lichefiază, se adaugă oul întreg, 2 linguri de untdelemn, apa, sarea și, în final, făina. Se amestecă cu lingura, se frământă cu mâna 5-6 minute, lăsându-se apoi la loc călduț să crească. Când și-a dublat volumul, se deșartă aluatul pe foaia de nailon presărată cu făină, i se dă forma de rulou și se taie în 7-8 bucăți. Se întinde fiecare bucată cu mâna sau cu sucitorul, în formă rotundă cu grosimea de 1 cm, lăsându-se să crească 30 de minute, după care se coc în tigaie ca și precedentele. Se servesc calde, presărate cu parmezan sau cașcaval ras, ca fel întâi, sau pudrate cu zahăr ori unse cu marmeladă (gem), ca desert.

Piroști rusești

50 g făină, un ou, 30 g unt, margarină sau untdelemn, 230 ml apă sau lapte, 25 g drojdie, o linguriță rasă sare

Drojdia se diluează cu laptele călduț, se adaugă oul întreg, grăsimea topită, sarea și la urmă făina. Se frământă un aluat mai vârtos, lăsându-se să crească până își dublează volumul, apoi se frământă din nou, circa 10 minute, adăugându-se câte puțină făină, dacă mai este nevoie. Se lasă să crească iarăși, mai aproape de sursa de căldură, după care se deșartă pe o foaie de nailon presărată cu făină și se întinde o foaie de 1/2 cm grosime. Se taie în rondele cu o formă mai mare (de circa 10 cm diametru) din tablă inoxidabilă (sau în lipsă, cu un pahar de apă cu marginea subțire) trecută prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ea. Pe jumătatea fiecărei rondele se pune câte o linguriță de umplutură: de ceapă, varză, carne, ciuperci, brânză etc. (v. „Umpluturi pentru pateuri, rulouri, plăcintă). În jurul umpluturii se trece ușor cu pensula înmuiată în apă ca să se umezească aluatul, apoi se îndoaie rondeaua peste umplutură, ca o semilună, și se presează marginile cu degetele (altfel, se vor desface când

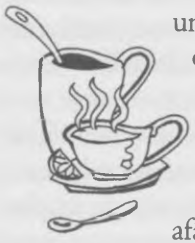
se vor coace în grăsime). Se pregătesc toate cu una sau mai multe umpluturi, apoi se lasă să crească pe masă 15-20 de minute, după care se coc ca și gogoșile, în untdelemn sau în untură fierbinte de porc. Se servesc calde sau reîncălzite ca fel întâi sau în loc de pâine cu supe sau ciorbe.

APERITIVE SAU GUSTĂRI RECI

Măsline umplute

Pentru a da măslinelor un aspect mai interesant și un gust mai plăcut, acestea se pot servi și umplute. Se aleg măslinele mari, cărnoase și li se scot sâmburii (ca pentru ornat), cum s-a arătat la „Aperitive sau gustări calde și reci". Pentru umplutură este necesară o cantitate de unt echivalentă cu de două ori și jumătate volumul sâmburilor scoși (umplutura care rămâne se poate folosi pentru tartine sau sandviciuri).

În untul frecat (moale) se adaugă pastă de sardele (anșoa), după gust, deoarece aceasta este sărată și sunt și măslinele sărate (nu se desărează), sau sardele în ulei, bine mărunțite cu furculița direct în unt și sare fină, după gust (deoarece sardelele nu sărează suficient untul). Ca suport pentru măsline se taie cornuri, cu diametrul de 2-3 cm, în rondele de 1 cm grosime, al căror număr trebuie să fie egal cu numărul măslinelor. Rondelele de presează puțin cu degetul la mijloc, ca să nu se răstoarne măslina, și apoi de ung cu untul preparat, în strat subțire. Restul untului se pune într-un cornet de pânză impermeabilă sau într-o pungă de nailon căreia i s-a aplicat la vârf un șpriț mic crestat, din plastic. Se ține măslina în mâna stângă cu feliile adunate puțin între degete, ca și cum ar fi întreagă, se introduce vârful șprițului în ea și se presează pe cornet până când măslina se umple. Între felii trebuie să rămână o distanță de 2-3 mm ca să se vadă umplutura, iar deasupra se modelează o mică rozetă. Măslina, astfel umplută, se așază pe rondeaua de corn unsă și în jurul ei se modelează, direct pe rondea, un cerc ondulat din unt simplu (frecat dinainte, ca să fie moale) cu ajutorul cornetului din hârtie velină, tăiat în formă de stea.



Peste rondelele din cornuri, unse cu unt, așezate unele lângă altele, se poate rade gălbenuș de ou fiert tare, trecut prin sită de sârmă inoxidabilă (ca să rămână gălbenușul afânat), apoi pe ele se așază măslinele umplute. Se țin la rece, ca să se întărească umplutura, și apoi se servesc.

Măsline marinate

1/2 kg măsline, o foaie de dafin. 10 boabe de piper, 2 linguri oțet (30 ml), 4 linguri zeamă de lămâie, 3-4 linguri untdelemn

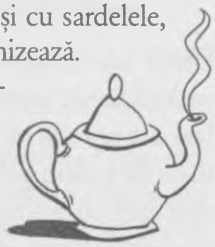
Măslinele se pun într-o cratiță cu apă rece (cât să le cuprindă) cu toate cele menționate și se fierb 5 minute. Când se răcesc, se pun în borcan, se introduc în frigider și după 2-3 zile se servesc. În frigider se pot păstra 2-3 săptămâni, iar în congelator timp îndelungat (în borcan acoperit cu capac). Lichidul trebuie să ajungă numai până la 2/3 din borcan (ca să rămână loc și pentru dilatarea lui, când va îngheța). Măslinele se pot păstra în congelator și în pungă de nailon, folosindu-se atunci când este nevoie.

Rulou mozaic

Circa 400 g șuncă, 250 g brânză telemea, 300 g unt, 4 gălbenușuri, 300 g măsline, 4-5 sardele, sare

Șunca se taie în felii cât se poate de subțiri, care se așază, unele lângă altele, pe o foaie de nailon, formând un dreptunghi de circa 18 cm lățime și 20 cm lungime. Brânza telemea, tăiată în felii de 2 cm grosime, se ține 3 ore în apă rece să se desăreze (dacă este prea sărată), apoi se scurge bine și se mărunțește cu dosul furculiței, adăugând 100 g unt moale cu care se freacă, până când se omogenizează. Această compoziție se aplică în strat subțire peste șuncă. Se așază foaia cu șunca pe un platou și se introduce în frigider, ca să se întărească puțin. În acest timp, se fierb gălbenușurile de ou în 1/2 l apă clocotită, puțin sărată, lăsând să se coaguleze bine 3-4 minute; se scurg de apă și, cât sunt fierbinți, se zdrobesc bine cu furculița. Cât mai sunt puțin călduțe, se amestecă cu 100 g unt și cu un vârf de cuțit de piper, frecându-se până când se omogenizează. Se scoate șunca din frigider, se unge cu această pastă și se dă din nou la rece.

Măslinele se curăță de sâmburi, se trec prin mașină sau se toacă mărunt cu cuțitul, amestecându-se apoi cu restul de unt și cu sardelele, cu tot untdelemnul respectiv; se freacă până când se omogenizează. Se scoate șunca din frigider și se unge cu această compoziție. Șunca se rulează strâns cu ajutorul foii de nailon, aceasta dezlipindu-se treptat; cu ea se învelește ruloul, care se va introduce în frigider, ca să se întărească untul. Se poate păstra mai multe zile și la nevoie se taie în felii de 1/2 cm, servindu-se ca aperitiv.



Saleuri din aluat

Aluatul franțuzesc se prepară la cald sau la rece (v. „Aluat franțuzesc"). După ce este gata, se ține în frigider 20 de minute, ca să se întărească grăsimea, dar să nu înghețe; în felul acesta, aluatul se poate lucra mai ușor, fără prea multă făină. Se întinde o foaie în formă de dreptunghi cu grosimea de 1/2 cm, se taie, pe lungime, în fâșii de 2 cm lățime și pe lățime, în bucăți de 10-15 cm, cu cuțitul trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de cuțit. Toată foaia se taie odată; fâșiile se ung cu pensula înmuiată în ou bătut sau numai în albuș (bătut puțin, să se lichefieze), dar nu prea abundent, ca să nu curgă printre tăieturi; la copt, acesta se va coagula, împiedicând astfel creșterea aluatului. Se presară deasupra puțină sare fină și chimen măcinat.

Se umezește tava cu un prosop îmbibat în apă, ca fâșiile de aluat să se lipească (altfel, saleurile se vor răsturna, când se vor ridica brusc, la copt); apoi se așază saleurile cu o distanță de 1,5 cm între ele. Cuptorul trebuie să fie încins la maximum, când se introduce tava, altfel grăsimea va ieși din aluat și saleurile nu vor mai crește în foi. Nu se deschide cuptorul 15 minute, pentru ca saleurile să prindă formă. Se coc 15-20 de minute.

Se servesc calde sau reci. Se pot păstra în pungă de nailon, ca să nu se usuce; la nevoie, se pot reîncălzi 5 minute la cuptor.

Saleuri cu parmezan

400 g făină, 200 g unt sau margarină, 200 ml smântână sau iaurt, un gălbenuș, o linguriță rasă sare fină (7 g), o linguriță rasă chimen măcinat (prin mașina de piper), 100 g parmezan sau cașcaval ras

Untul sau margarina moale se amestecă cu gălbenușul, chimenul, sarea, smântână sau iaurtul, 30 g parmezan sau cașcaval ras și, la urmă, cu făina; se lasă 3-4 ore sau de seara până dimineața la rece. Aluatul se pune, apoi, pe o foaie de nailon presărată cu făină, i se dă forma de dreptunghi, presându-se deasupra cu palma, ca să aibă aceeași grosime peste tot, și lateral, ca să aibă marginile drepte, și se întinde, cu sucitorul, în foaie de 3-4 mm grosime.

Se taie pe lungime, în fâșii late de 1,5 cm și apoi pe lățime, în bucăți de 5 cm, cu cuțitul trecut prin făină. Feliile se ung cu pensula înmuiată în albuș (bătut puțin cu furculița ca să se lichefieze), apoi se presară cu parmezanul sau caș-cavalul ras.

Saleurile se ridică cu un cuțit lat, trecut prin făină și apoi se așază, în tava neunsă, cu distanță de 1 cm între ele. Se coc, în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, circa 20 de minute.

Cuptorul nu se deschide 12 minute; după aceea, tava se poate întoarce în cuptor, dacă saleurile nu se coc uniform și focul se reduce puțin, ca să nu se rumenească prea mult. Sunt foarte fragede și se pot păstra mult timp, în pungă de nailon sau în cutie de carton închisă.

Rondele din aluat fraged cu ficat sau brânză

300 g făină, 200 g unt sau margarină, un gălbenuș și un ou întreg, 1/2 linguriță sare, o linguriță rom

Într-un castron se freacă untul până când se înmoaie, se adaugă gălbenușul și oul întreg pe rând, amestecând după fiecare, până când se încorporează, apoi sarea, romul și la urmă făina; se amestecă toate, fără să se frământe, și se lasă la rece 30 de minute ca să se întărească grăsimea. După aceea, se ia din aluat câte o bucată, se întinde în foaie de 3-4 mm grosime care apoi se taie în rondele cu un pahărel cu marginea subțire, trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. Se pot folosi diferite forme mici, ca acelea pentru biscuiți, dar trebuie să se taie în număr dublu cu aceeași formă (deoarece se vor lipi câte două cu umplutura). Rondelele se ridică de pe masă cu lama lată a unui cuțit, trecută prin făină, și se așază în tava neunsă, cu distanță de 5 mm între ele. Se coc la foc mijlociu, 15 minute, până când se rumenesc puțin. După ce se răcesc, se ung cu pate de ficat sau cu brânză, amestecată cu unt în părți egale, și apoi se lipesc câte două.

Rondelele se pot păstra neunse timp de circa 2 luni, în cutie de carton închisă, ca și fursecurile.

GUSTĂRI CALDE DIN ALUAT

Pateuri din aluat franțuzesc

Aluatul franțuzesc (v. „Aluat franțuzesc") se întinde în foaie de 5 mm grosime, care se taie apoi în rondele cu o formă din tablă, ca pentru gogoși, sau cu un pahar de apă cu margine subțire, trecut prin făină, ca să nu se prindă aluatul de el. Rondelele se taie cât mai aproape unele de altele, ca să nu se risipească aluatul. Se scot cu grijă resturile de aluat dintre rondele și se așază suprapuse în ordinea în care au stat pe masă, ca să nu se deranjeze foițele din care sunt formate. Din ele se întinde iar o foaie; aceasta nu va mai crește așa frumos, de aceea este mai bine să se facă din ea rulouri subțiri, cu un diametru

de circa 3 cm; se umplu cu compoziție din carne, ciuperci sau brânză telemea, desărată (v. „Umpluturi pentru pateuri, rulouri, plăcintă").

Pe jumătate dintre rondele se pune din umplutură o cantitate cât o măslină (1/2 linguriță), se acoperă cu celelalte rondele care apoi se ung cu ou, având grijă să nu se ungă și marginile (oul se coagulează la cuptor și împiedică aluatul să crească în foi); se pot lăsa și neunse.

Pentru ca pateurile să aibă un aspect mai frumos, din rondeaua care se pune deasupra se taie un căpăcel cu un degetar trecut prin făină (bineînțeles, cât este încă pe masă). După ce rondeaua găurită s-a așezat peste umplutură, deasupra găurii, se pune căpăcelul.

Pateurile astfel pregătite se așază într-o tavă neunsă, cu o distanță de 2 cm între ele. Tava se introduce în cuptorul încins dinainte la maximum; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu, dar cuptorul se deschide numai după 20 de minute, când tava se poate întoarce în cuptor, dacă pateurile nu se coc uniform.

Pateurile se lasă să se coacă circa 20-30 de minute, ca să se pătrundă bine la mijloc.

Se servesc calde. Se pot reîncălzi în cuptor, la foc mijlociu, cu 10 minute înainte de servire.

Poșetuțe cu șuncă

circa 300 g aluat franțuzesc, 200 g șuncă slabă (10 felioare), un gălbenuș

Aluatul franțuzesc se întinde în foaie dreptunghiulară de circa 20/50 cm, apoi se taie în 10 fâșii pe latura de 50 cm; acestea vor avea dimensiunile de circa 5/20 cm. Din latura mai îngustă, se va tăia cu ruleta sau cu cuțitul (trecut prin făină) o fâșie de 1 cm, care se va lăsa la o parte. Se ia câte o fâșie de șuncă, tăiată foarte subțire, care să aibă o latură de 5 cm și cealaltă de circa 10 cm, se rulează cu diametrul de circa 3 cm și se așază, astfel rulată, pe lățimea de 5 cm a aluatului, îndoind repede aluatul peste ea ca să nu se deruleze, fără să se preseze; se așază în tava neunsă, cu distanță de 3 cm între ele.

Bucățica de aluat rezervată se va tăia în jumătate și se vor așeza bucățile încrucișate deasupra poșetuței, sau se lasă întreagă și se așază pe diagonală. Se ung apoi cu pensula cu gălbenuș, fără să se atingă marginile tăiate (pentru a nu împiedica desfacerea aluatului în foi, prin coagularea gălbenușului). Astfel aranjate, poșetuțele se lasă la rece 15 minute, apoi se coc ca și cornurile, circa 30 de minute; după 10 minute, focul se reduce la mijlociu și cuptorul nu se deschide 20 de minute. Poșetuțele se servesc calde sau reîncălzite.

Umplutură cu carne

1/2 kg carne slabă de porc sau semigrasă amestecată cu carne de vițel sau cu piept de pui, 100 g ceapă, 50 ml untdelemn, un ou, 25 g făină, 1/2 linguriță sare, câte un vârf de cuțit de piper și ienibahar, mărar, pătrunjel, 100 ml smântână

Ceapa tăiată mărunt se călește, 2 minute, în untdelemn, se adaugă carnea trecută de 2 ori prin mașină, sarea, piperul, ienibaharul, prăjindu-se la foc mic, până când scade complet apa pe care o lasă carnea, amestecând din când în când, ca să nu se ardă ceapa.

Se ia apoi de pe foc și, rece, se amestecă cu smântâna, oul întreg, faina, cu frunze de pătrunjel și mărar tăiate mărunt, potrivind gustul cu sare. Umplutura ajunge pentru o plăcintă coaptă în tavă de circa 40/26 cm pentru 3-4 rulouri sau pentru 70-80 pateuri.

Umplutură cu ciuperci

1/2 kg ciuperci, 80 g ceapă, 50 ml untdelemn, 50 ml vin, un vârf de linguriță piper, 1/2 linguriță sare, o foaie de dafin, 50 ml smântână, un ou, 25 g făină, câte o linguriță de frunze de mărar și pătrunjel tăiate mărunt

Ceapa tăiată mărunt se călește un minut în untdelemn, apoi se adaugă ciupercile bine spălate, tăiate în felii, sarea, piperul, vinul și foaia de dafin. Se fierb acoperite la foc mic, circa 30 de minute, până când scade complet lichidul (altfel umplutura va umezi aluatul și acesta va deveni cleios).

După ce s-au răcit, se amestecă cu smântâna, făina, oul, mărarul și pătrunjelul și cu sare după gust.

Plăcintă cu ceapă, varză sau brânză

600 g făină, 100 g unt, margarină sau untdelemn, circa 350 ml lapte sau apă, o linguriță rasă de sare, 25 g drojdie, un ou, 1/2 linguriță de zahăr

Într-un castron se freacă drojdia cu zahărul până ce se lichefiază, se diluează cu 100 ml lapte călduț și se amestecă cu 2 linguri cu vârf de făină (circa 130 g), lăsându-se să crească 15 minute, până când își dublează volumul, apoi se adaugă grăsimea topită (dar numai călduță), gălbenușul, sarea, restul de lapte și de făină.

Se amestecă mai întâi cu lingura, apoi se frământă cu mâna 7-8 minute. Aluatul trebuie să fie ca acela de pâine, nu prea moale; se lasă la cald, să crească încă o dată pe cât a fost. Se ia jumătate din cantitatea de aluat și, pe o foaie

de nailon presărată cu făină, se întinde după mărimea unei tăvi mai mari (ca aceea de aragaz). Foaia se presară cu puțină făină, netezită cu mâna, se împăturește în trei, fără să se preseze. Se introduc palmele sub foaie, de o parte și de alta; aceasta se ridică și se așază chiar la mijlocul tăvii, desfăcându-i apoi marginile, ca să acopere toată tava. Se întinde uniform umplutura rece și peste ea se așază cealaltă foaie, întinsă la fel. Se unge cu pensula înmuiată în albușul bătut puțin cu furculița (ca să se lichefieze), apoi se trasează, cu furculița întoarsă, dungi pe diagonală (de la colțurile opuse). Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă 40-50 de minute. Cuptorul nu se deschide 20 de minute, ca plăcinta să crească și să prindă formă.

Plăcinta se servește caldă sau rece.

Pogăci cu jumări

750 g făină, 30 ml untdelemn, 100 g unt, 500 ml lapte, o linguriță cu vârf sare (10 g), o linguriță chimen măcinat, un vârf de linguriță piper, 2 linguri zeamă de lămâie (50 ml) sau o linguriță oțet (15 ml), un ou, 40 g drojdie, o linguriță rasă zahăr, 500 g jumări din slănină topită

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul până când se lichefiază, se diluează cu 150 ml lapte călduț, se amestecă cu 4 linguri de făină (circa 200 g) și se lasă să crească 15 minute, la loc călduț. În acest timp, se trec jumările prin mașina de tocat și se lasă la temperatura bucătăriei, mai aproape de sursa de căldură.

Se toarnă apoi restul de lapte călduț peste maiaua dospită, se adaugă untul topit călduț, untdelemnul, gălbenușul, sarea, zeama de lămâie sau oțetul, piperul (facultativ), chimenul măcinat și se amestecă cu lingura.

După aceea, se pune restul de făină și se frământă circa 10 minute, până se desprinde de mână.

Se lasă aluatul să crească, mai aproape de sursa de căldură, acoperit, 15 minute, ca să-și mărească încă o dată volumul.

Aluatul se pune pe masă sau pe o folie de nailon, presărată cu făină, și i se dă forma unui dreptunghi, presându-l cu mâna ca să aibă aceeași grosime peste tot și marginile drepte.

După ce foaia se întinde cu sucitorul la grosime de 5 mm, se așază jumările în grămezi mici pe toată suprafața acesteia și se întind apoi cu cuțitul, ca s-o acopere în întregime. Se rulează începând de la marginea mai lungă.

Ruloul se aplatizează cu palmele și cu sucitorul, ca să aibă lățimea de circa 30 cm. Capetele ruloului se aduc până la mijlocul lui și apoi se îndoaie încă o dată. Aluatul se lasă să se odihnească 5-6 minute, ca să devină mai elastic, apoi se întinde în foaie de grosimea de 1,5 cm.

Cu un pahar de apă cu marginea subțire, trecut mereu prin făină, se taie rondele, care se vor așeza într-o tavă neunsă, cu o distanță de 2 cm între ele. Rezultă circa 40 de bucăți.

Bucățile de aluat care au rămas între rondele se suprapun, fără să se mai frământe, ca să nu se deranjeze foițele rezultate prin împăturire. Se întinde o foaie și se taie, la fel, până la ultima rondea. În total rezultă circa 50 de bucăți.

După ce au stat circa 10 minute în tavă ca să crească (sau pe masă), rondelele se presează bine deasupra, cu muchia de cuțit, ca să se obțină un model în formă de grătar, apoi se ung cu pensula înmuiată în albușul bătut puțin cu furculița. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă circa 50 de minute. După 10 minute, focul se reduce, dar cuptorul nu se deschide 25 de minute; după aceea, tava se întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform.

Aluatul se desface în foi; pogăcile sunt foarte fragede, consumate imediat calde, ca gustare. Se păstrează în pungă de nailon ca să nu se usuce. Sunt bune și reci.

Colțunași cu brânză

Aluatul: *2 ouă mari (60 g bucata), 150 g făină, 50 g griș, 30 ml untdelemn*
Umplutura: *1/4 kg brânză telemea, un ou, 50 g unt, 200 ml smântână, 25 g făină, mărar*

Se taie foaia în pătrate de 5/5 cm. Brânza telemea, desărată 2-3 ore în apă rece și scursă bine, se rade sau se zdrobește bine cu furculița, apoi se amestecă cu oul, făina, mărarul și se împarte în pătrate.

De asemenea, se pot amesteca 150 g brânză de vaci cu 50-100 g brânză telemea, la care se adaugă oul, făina, mărarul verde sau uscat. Pătratele se îndoaie peste umplutură în formă de triunghi, marginile se presează bine, ca să nu se desfacă la fiert. Se fierb la fel ca și colțunașii cu carne, lăsându-i în apă 15 minute, după ce s-a luat cratița de pe foc, ca să se umfle aluatul; apoi se strecoară fără să se limpezească. Se așază într-un vas termorezistent cu bucățele de unt și cu smântână deasupra. Vasul se introduce în cuptor, cu 10 minute înainte de servire.

Colțunașii se servesc ca intrare, în loc de supă sau ciorbă.

Merdenele cu brânză de oi

1/2 kg făină, circa 350 ml lapte sau apă, o linguriță rasă de sare, 1/2 linguriță zahăr, 20 g drojdie, 250 g brânză de burduf, 100 g grăsime de porc (sau ulei)

Drojdia se freacă cu zahărul până când se lichefiază, apoi se diluează cu 100 ml lapte călduț și se amestecă bine cu 2 linguri de făină (circa 140 g).

După ce s-a lăsat aluatul să crească încă o dată pe cât a fost, se adaugă restul de lapte sau apă și de făină și sarea. Se frământă bine cu mâna, 10-15 minute, până când aluatul se desprinde de mână și de vas; se lasă să crească 15 minute la loc călduț.

Aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină, se răsucește sub formă de sul mai gros care apoi se taie în 15 bucăți.

Fiecare bucată se întinde în formă de dreptunghi cu o latură de 18-20 cm, cu cealaltă cât iese și cu grosimea de 3-4 mm.

Fiecare foaie se unge cu grăsimea topită (dar nu fierbinte; cu pensula) sau cu ulei și se rulează pe latura mai lungă. Capetele ruloului se înnoadă ca la scovergi și se așază pe masă în formă rotundă.

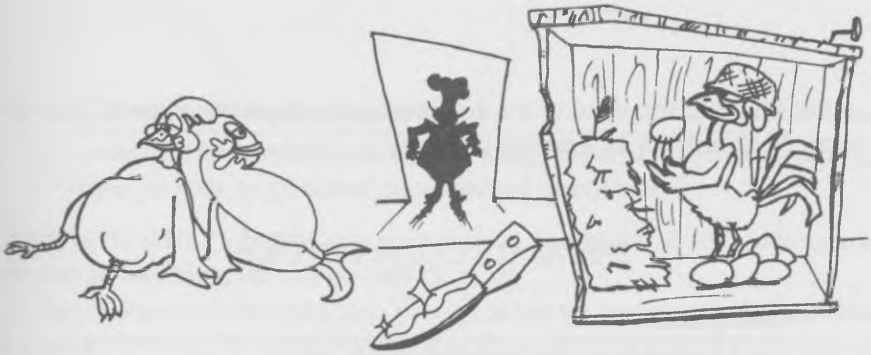
După ce s-au lăsat 30 de minute să crească, se întinde fiecare bucată în formă de rondea cu grosimea de 5 mm. Pe fiecare jumătate de rondea se pune câte o linguriță cu vârf de brânză de oi care va fi acoperită cu jumătatea cealaltă.

Marginile rondelei se strâng între degete, din loc în loc, ca să se lipească, în același timp întinzându-se puțin ca să se formeze un mic volan.

Merdenelele se așază în tavă cu o distanță de 3 cm între ele și se ung bine deasupra cu untură de porc topită (dar numai călduță).

După ce s-au lăsat să crească în tavă 15 minute, tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu; se coc 25-30 de minute. Se pot coace și în tigaie, ca și scovergile.

Se servesc calde, pe post de gustări.



Preparate din ouă

Oul este un element de bază în alimentație, cu o mare valoare nutritivă. La noi în țară, cel mai frecvent folosite sunt ouăle de găină. Deoarece greutatea lor variază între 35 și 70 g, s-a luat ca medie pentru un ou normal 60 g, și, în funcție de această greutate, s-au calculat toate ingredientele: făină, zahăr etc., mai ales pentru dulciuri. Pentru mai multă exactitate, în cazul când ouăle au diferențe mari de dimensiune, acestea se vor cântări întregi (și mari și mici), toate deodată, câte sunt indicate în rețetă; trebuie să rezulte 60 g pentru un ou în urma împărțirii totalului la numărul lor. Sunt și rețete care nu țin cont de mărimea ouălor, dar, în general, este bine să se urmeze cu exactitate prescripțiile din rețetă, pentru a asigura reușita preparatului.

La unele ouă, când se separă gălbenușul de albuș, rămâne o cantitate apreciabilă de albuș lipită de coajă, care contează la unele preparate, unde măsurile trebuie să fie exacte. Se va desprinde și acest rest de albuș cu vârful degetului; lipsa lui poate să compromită preparatul (v. „Găluște pentru supă").

Ouăle trebuie să fie proaspete. Un ou proaspăt are membrana gălbenușului întreagă, când se separă de albuș. Fiecare ou se sparge deasupra unei farfurii, nu direct în preparat, pentru a evita riscul ca vreunul să fie alterat. Atenție la separarea albușului de gălbenuș, atunci când albușul trebuie bătut spumă; dacă albușul are cea mai mică urmă de gălbenuș, spuma nu va mai fi tare! De asemenea, dacă vasul în care se bate sau telul prezintă urme de grăsime, albușul nu se va bate spumă tare. *Pentru albușul spumă se va folosi numai zahăr tos; zahărul pudră îl înmoaie.* Pentru ca zahărul tos să se topească mai repede, se va adăuga odată cu el și o lingură cu zeamă de lămâie sau cu rom. Romul umflă mai bine spuma și o menține tare.

Teoretic, la un ou de 60 g, gălbenușul cântărește 22 g, albușul cântărește 32 g și coaja, 6 g.

Albușurile rămase de la alte preparate se pot păstra înghețate în congelator, în borcan închis cu capac sau în pungă de nailon, timp îndelungat (10-12 luni), fără să-și piardă proprietatea de a se bate spumă. La întrebuințare, dacă nu s-a ținut cont de numărul lor, se cântărește albușul necesar, tăiat cu

cuțitul (din borcan), după ce s-a dezghețat puțin (restul se conservă mai departe). Se calculează 32 g pentru un albuș.

PREPARATE CALDE DIN OUĂ

Ouă la capac

2 ouă, o linguriță cu vârf de unt (30 g), sare, piper

Într-o cratiță mică se pune untul și se lasă să se încingă. Ouăle se sparg pe o farfurie și se lasă întregi să alunece, deodată, în tigaie, distanțând gălbenușurile. Se presară cu un praf de sare și piper și se acoperă cu capacul. Se lasă 2-3 minute, ca să se coaguleze albușul, iar gălbenușul să rămână moale.

Se servesc fierbinți, direct din tigaie; de aceea, se pregătesc separat pentru fiecare persoană.

Ochiuri românești

4 ouă, 30 g unt, pătrunjel, o linguriță rasă de sare, 2 linguri oțet

Într-o cratiță de 2 l se pune apa (mai mult de jumătate) să fiarbă împreună cu o linguriță de sare și cu 2 linguri de oțet (20 ml), care au proprietatea de a coagula mai repede albușul. Se sparge fiecare ou, pe rând, într-o ceașcă, pentru a evita riscul ca vreunul să fie alterat. Cu ceașca se dă drumul mai ușor oului să alunece chiar la suprafața apei. Cu fiecare ou se procedează la fel. Se fierbe fiecare numai 1-2 minute, până când se coagulează albușul, gălbenușul rămânând moale. Dacă se țin mai mult în apă clocotită, se întărește prea mult albușul. Se pot fierbe pe rând, unul sau câte două, în vas mai mic. Se scot cu spumiera, scurse bine de apă. Se așază pe o farfurie caldă, iar deasupra lor se pun bucățele de unt și pătrunjel tăiat mărunt.

Se servesc imediat, fierbinți.

Ochiuri românești cu sos alb

4 ouă, o linguriță cu vârf de făină (25 g), o linguriță cu vârf de unt (30 g), 250 ml lapte, o lingură de cașcaval ras (30 g), zeamă de lămâie, sare

Se prepară ochiuri românești, cum s-a arătat mai sus. Se așază, unul lângă altul, într-un vas potrivit de mare și rezistent la foc. Se pregătește sosul alb (v. „Sos alb sau Bechamel"). Sosul va fi omogen, de consistența smântânii. După ce a dat în câteva clocote, se ia de pe foc, se sărează și se acrește cu câteva picături de zeamă de lămâie, după gust. Sosul se toarnă peste toate ouăle din vas și se presară cașcaval. Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Se servesc din vasul în care au fost puse, ca fel întâi.

Ochiuri românești cu smântână

4 ouă, 200 ml smântână, 100 ml lapte, o linguriță cu vârf de făină (30 g), sare, piper, 30 g unt, 30 g cașcaval ras sau brânză telemea rasă

Făina se diluează cu laptele rece și smântâna, se adaugă un vârf de linguriță de sare și, facultativ, un vârf de cuțit de piper.

Se pregătesc ochiuri românești și se așază într-un vas rezistent la foc, cum s-a arătat anterior. Se toarnă smântână peste ochiuri, se presară cașcavalul și se pun câteva bucățele de unt deasupra. Se dau la cuptor, cu 10-15 minute înainte de servire, ca smântâna să se lege cu făina ca un sos.

Ochiuri în cuib de cartofi

4 ouă, 1/2 kg cartofi, 50 g unt sau untdelemn, 2 linguri lapte, 50 g cașcaval ras sau brânză telemea rasă

Se prepară un piure de cartofi și se așază într-un vas de circa 2 l, rezistent la foc, uns cu grăsime și tapetat cu făină sau pesmet. Se împarte piureul în 4 sferturi, prin linii superficiale. Din fiecare sfert se modelează câte un cuib cu dosul unei linguri, înmuiată în unt topit (cuibul trebuie să fie atât de mare, încât să încapă în el un ou crud). Se sparge câte un ou în fiecare cuib. Se presară cu parmezan ras sau brânză telemea rasă și cu câteva bucățele de unt.

Se dau la cuptor cu 10-15 minute înainte de servire.

Ochiuri cu piure de spanac

1/2 kg spanac, 30 g unt sau untdelemn, 25 g făină, 150 ml lapte, 4 ouă, 30 g cașcaval ras sau brânză telemea rasă

Se prepară un piure de spanac mai gros (v. „Piure de spanac"), se așază într-un vas rezistent la foc, uns cu grăsime și tapetat cu pesmet. Se sparg ouăle cu distanțe între ele, ca în rețeta precedentă. Peste ouă se presară cașcaval ras, sau telemea rasă, sau o lingură de pesmet (prăjit un minut în 2 linguri de untdelemn). Odată cu cașcavalul sau brânza telemea, se pun câteva bucățele de unt. Vasul se bagă în cuptor, unde se ține 10 minute, ca să se coaguleze ouăle.

Se servesc fierbinți.

Omletă cu ciuperci

4-5 ouă, 40-50 g unt și 50 ml untdelemn, sare, piper, 100 g ciuperci, o ceapă de mărime mijlocie, mărar, pătrunjel, 50 g brânză telemea rasă sau cașcaval ras

Ciupercile, bine spălate, se taie în felii subțiri. Ceapa tăiată mărunt se călește cu o lingură de untdelemn (15 ml), un minut, la foc mic, apoi se adaugă ciupercile, un vârf de linguriță de sare, un vârf de cuțit de piper, lăsându-le să fiarbă acoperite, până când scade complet apa ce o lasă (se adaugă câte puțină apă, dacă este necesar) și se înmoaie. Se aromează cu frunze de mărar și pătrunjel tăiate mărunt. Se păstrează acoperite, pe un vas cu apă fierbinte. Omleta se pregătește ca și cea simplă, coaptă la tigaie mijlocie de clătite, având grijă să nu fie mai groasă de 2 cm (deoarece se va îndoi în jumătate și, dacă este groasă, se va rupe). Se prăjește numai pe o parte.

Se răstoarnă ciupercile peste ea, se împăturește în jumătate și se lasă să alunece pe o farfurie, se presară cu brânză telemea rasă sau parmezan ras și se servește caldă.

Omletă cu legume

4 ouă, o linguriță ceapă rasă sau tăiată fin, un ardei gras, o roșie de mărime mijlocie, 50 g slănină afumată, sare, piper, pătrunjel, mărar (frunze tăiate mărunt)

Slănina tăiată cubulețe se prăjește la foc mic, în tigaie, până când devine aurie. Se ia apoi de pe foc, adăugându-se ceapa, cu care se amestecă de 2-3 ori pentru aromă și, imediat, se pun ardeiul tăiat în felii subțiri și roșia tăiată în felii mai groase. Apoi se amestecă pe foc până când se înmoaie (3-4 minute). După aceea, se deșartă ouăle bătute cu furculița în care s-a pus un vârf de cuțit de piper și un vârf de linguriță de sare, mărar sau pătrunjel sau din ambele. Nu se amestecă. Când s-a rumenit dedesubt se ridică de jur împrejur.

Omleta se îndoaie, lăsându-se să alunece pe o farfurie, și se servește imediat cu salată de crudități sau murături.

Ouă în gratin cu sardele

4 ouă, 1/2 l smântână, 30 g făină, 6 sardele, 50 g unt sau margarină, 50 g parmezan sau cașcaval ras, un vârf de cuțit piper, un vârf de linguriță sare, pătrunjel

Un vas de sticlă de Jena sau din pământ ars, rezistentă la foc, se unge bine cu unt sau margarină solidă. Smântâna se freacă cu făina, sarea și piperul și se pune în vas. Se sparg ouăle peste smântână, la distanțe egale. Sardelele, rupte în bucățele, se așază peste ouă și toate se presară cu parmezan sau cașcaval ras

și cu bucățele de unt. Vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servirea preparatului, la foc mijlociu, ca să se coaguleze ouăle și să se lege sosul.

Ouăle se servesc fierbinți din gratin, presărate cu pătrunjel sau mărar tăiat mărunt și cu zeamă de lămâie după gust.

PREPARATE RECI DIN OUĂ

Ouă umplute

5-6 ouă, 50 g unt, 100 ml smântână, pătrunjel tăiat fin, sare, piper, muștar

Ouăle se pun la fiert în apă rece cu puțină sare (cât să le acopere), întrucât cele cu coaja subțire pot să plesnească atunci când se introduc în apă fierbinte, nemaiputând fi folosite pentru umplut. Se fierb 6-7 minute, după ce apa a dat în clocot, ca să fie gălbenușul tare. Se pun un minut în apă rece, apoi se deșartă apa. Dacă ouăle proaspete se țin mai mult în apă rece, se lipește coaja de ele și nu se mai pot curăța frumos. Ouăle se curăță de coajă și se taie fiecare în jumătate, pe lungime, cu o ruletă de bucătărie sau cu un cuțit riglat, ca marginea albușului să fie dințată.

Se trece cu cuțitul numai prin albuș și, pe urmă, se scoate gălbenușul întreg. Din gălbenușuri, plus diferite adaosuri, se va face umplutura.

Un gălbenuș fiert se va păstra pentru prepararea maionezei, din care se va face sosul sau se vor orna ouăle umplute. Celelalte gălbenușuri se pun într-un castron, se zdrobesc foarte fin cu furculița inoxidabilă, se adaugă untul moale și se freacă până când compoziția devine ca o pastă.

Se mai pun: smântână, un vârf de linguriță de sare fină (să nu fie grunji, căci topindu-se ulterior, sărează prea tare), o linguriță rasă de pătrunjel tăiat foarte fin și o linguriță de muștar, după gust.

Facultativ, se pot adăuga puțină ceapă rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici și un vârf de cuțit de piper și se amestecă bine. Cu această compoziție se umplu jumătățile de ouă, folosind lama unui cuțit inoxidabil; sau compoziția se poate pune într-un cornet din pânză deasă (nanghin; v. „Ecleruri") în vârful căruia s-a introdus un șpriț crestat, mai mic decât cel pentru cornet cu frișcă. Capetele cornetului se adună în palmă presând compoziția spre vârf și, printr-o singură apăsare, va ieși compoziția prin șprițul crestat, ca o rozetă; se vor modela, astfel, 3-4 rozete în fiecare jumătate de albuș.

Rozetele se ornează cu buline foarte mici, tăiate din măsline și gogoșari.

Cu cornetul se poate aranja numai compoziția simplă și omogenă, arătată mai sus.

Ouă umplute, servite cu sos tartar

Ouăle umplute se pot servi simple, numai ornate, sau cu sos tartar (v. „Sosuri"), la care se adaugă ceva mai mult muștar și zeamă de lămâie ca să fie mai picant, 100 ml smântână groasă, de bună calitate, pentru circa 200 g maioneză și 2-3 linguri de apă rece sau vin, ca să subțieze puțin compoziția (ca o smântână groasă).

Pentru aromă, se pun tarhon sau hasmațuchi, pătrunjel sau o mică frunză de țelină, tăiate foarte mărunt și apoi se sărează.

Sosul se toarnă în platou (cu margini înalte de 2 cm). În el se așază ouăle umplute și ornate. Sosul nu trebuie să depășească nivelul albușului de ou.

În sosul tartar se mai pot adăuga, pentru a-i da gust mai picant și mai variat: sardele tăiate mărunt sau pastă de sardele (anșoa) care se sărează, o linguriță de ceapă rasă fin sau o lingură de hrean ras, ciuperci fierte, 1-2 căței de usturoi zdrobiți bine, vin în loc de apă, iar pentru aromă, pătrunjel, mărar, tarhon, hasmațuchi.

Ouăle umplute se pot servi și cu alte sosuri: olandez, maioneză, cu iaurt, remoulade (v. „Sosuri").

Ouă tari cu sos grecesc

4 ouă, 50 ml smântână, 2-3 linguri apă, 1/2 linguriță sare, un vârf de cuțit piper, o lingură zeamă de lămâie (15 ml)

Ouăle fierte tari sau cleioase, curățate de coajă, se taie în sferturi și se așază cu gălbenușul în sus, în cerc, pe salatieră. Untdelemnul, sarea, apa și zeama de lămâie se amestecă, și cu acest sos se stropesc ouăle cât mai calde. Se servesc reci.

În sos se mai poate pune o linguriță de muștar, pentru a-i da gust mai picant, sau 2-3 sardele bine mărunțite cu furculița, sau pastă de sardele (anșoa), care și sărează (în acest caz, nu se mai pune sare).

Ouăle se pot stropi și cu mujdei, preparat din 2-3 căței de usturoi, tăiați în felii, presărați cu 1/2 linguriță de sare și zdrobiți bine cu dosul unei linguri, peste care se adaugă 2-3 linguri de apă, o lingură de zeamă de lămâie, 2 linguri de untdelemn și un vârf de cuțit de piper.

Sosuri

Sosurile sunt semipreparate culinare care se adaugă la carne, legume, ciuperci etc., pentru a le îmbunătăți valoarea alimentară și a le da gust plăcut și aromă care să stimuleze pofta de mâncare. Ele pot deveni însă indigeste prin modul în care se pregătesc. Este contraindicat a se prăji ceapa și făina în grăsime până la rumenire, situație când temperatura grăsimilor se ridică până la fumegare, adică până când se ard, acestea descompunându-se în produși dăunători sănătății (acroleină). Grăsimile supraîncălzite (arse), folosite în sosuri sau alte prăjeli, trebuie evitate pentru a preveni îmbolnăvirea diferitelor organe (ficat, rinichi, inimă etc.) din corpul uman.

Prin grăsimi se înțelege untdelemnul, untul, margarina, slănina și untura de porc sau de la alte animale. Sosurile, în general, se leagă cu făină. Granulele de amidon din făină se solidifică prin fierbere în lichid și îngroașă sosurile.

Ca să nu se formeze cocoloașe, făina se diluează întotdeauna cu apă rece și apoi se adaugă în lichidul fierbinte sau se amestecă cu grăsimea topită până când se omogenizează, se diluează cu lichidul fierbinte și apoi se lasă sosul să fiarbă până când se îngroașă.

Proporțiile de făină, grăsime și lichid pentru rețetele de bază:

- ciulama: 25-30 g făină, 30-50 g grăsime, 1/2 l lichid;
- budinci: 100 g făină, 100 g grăsime, 1/2 l lichid;
- sosuri, mâncăruri: 20-25 g făină, 30-50 g grăsime, 1/2 l lichid;
- supe, ciorbe: 25-30 g făină, 30-50 g grăsime, 2-3 linguri lichid.

Este indicat să se pună mai puțină făină la început, atunci când nu se poate aprecia cantitatea de lichid existentă în preparat. Sosul se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege și, dacă este nevoie, se mai poate adăuga puțină făină, frecată cu o lingură de apă rece și apoi se lasă să mai fiarbă 2-3 clocote.

Dacă sosul este prea gros, se diluează cu apă sau alt lichid, după gust.

Sos alb (Bechamel)

25-30 g făină, 30-40 g unt, 1/2 l lapte, sare

Este sosul cel mai frecvent întâlnit, consistența lui variind în funcție de preparat. Făina și untul se încing într-o cratiță de 1 l, la foc mic (nu direct pe flacără), numai un minut, amestecând mereu și având grijă ca făina să nu se coloreze deloc; apoi se stinge cu laptele fierbinte, adăugat în 3-5 rânduri, amestecând de fiecare dată, până când se desfac toate cocoloașele formate, ca să rezulte un sos omogen. Se sărează și, facultativ, se acrește puțin cu zeamă sau sare de lămâie, numai după ce s-a luat cratița de pe foc. Se aromează cu pătrunjel sau mărar tăiat mărunt.

La sosul alb se mai pot adăuga, imediat după ce s-a luat de pe foc (cât este fierbinte), 100 ml smântână, bătută până când se omogenizează, sau 100 ml smântână, bătută bine cu 1-2 gălbenușuri. Se potrivesc gustul și aroma ca mai sus. Acest sos este foarte adecvat pentru legume fierte și bine strecurate, peste care se deșartă, după ce acestea s-au așezat în vasul (din care se servesc) bine uns cu unt, margarină sau untdelemn. Sosul nu se amestecă cu legumele.

Se înfierbântă la cuptor cu 10 minute înainte de servire. Pentru regimuri, se pot adăugă în sosul fierbinte, după ce s-a luat de pe foc, 100-150 g brânză de vaci, bine mărunțită dinainte (cu furculița), care și acrește puțin.

Sosul se deșartă peste cartofi, dovlecei, conopidă, fasole verde sau alte legume fierte (fără să se amestece cu acestea).

Pentru preparate cu ouă, se poate aroma sosul pregătit ca mai sus cu câteva ciuperci, fierte separat în puțină apă; apa se adaugă în sos, completând laptele. Se sărează, se acrește și se aromează, cum s-a arătat mai înainte.

Sos alb pentru glasat fripturi

60 g făină, 400 ml lapte, 50 g unt (sau altă grăsime), 2 ouă, sare, piper, 60 g parmezan sau cașcaval ras

Într-un lighenaș smălțuit de 2-3 l se pun făina și ouăle întregi care se amestecă bine, ca să nu se formeze cocoloașe. Compoziția se diluează cu laptele rece adăugând câte puțin la început, până când se subțiază; apoi se pun jumătate de linguriță de sare și un vârf de cuțit de piper.

Se bate repede cu telul în formă de pară pe un vas cu apă clocotită, timp de 8-10 minute, până când compoziția se îngroașă ca o smântână care abia curge și se desfac toate cocoloașele formate la început.

Friptura de vițel sau de vită, când este gata, se taie în felii de 1 cm grosime care se vor așeza unele lângă altele, neînghesuite, într-o cratiță sau tavă smălțuită, unsă cu grăsime și tapetată cu făină sau pesmet. Când sosul este gata, se așază cu lingura un strat de 1/2 cm grosime peste fiecare felie de carne și se presară parmezan sau cașcaval ras. Înainte de servire, se bagă în cuptor, la foc tare, unde se lasă 10-15 minute, ca să se rumenească puțin.

Sos românesc

o linguriță cu vârf făină (20-30 g), o linguriță ceapa rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici (ceapa se poate pune și mai multă, după gust), 2-3 linguri untdelemn (30-50 ml), 1/4 l suc de roșii sau o lingură cu vârf de pastă de roșii, completată cu 1/4 l apă, pătrunjel, mărar, sare

Pentru prepararea acestui sos, după o practică veche, făina și ceapa se prăjesc în grăsime până când se rumenesc, apoi totul se stinge cu suc de roșii și zeamă de supă, ciorbă sau mâncare. Este contraindicată în toate regimurile alimentare, de aceea se recomandă altă metodă, inofensivă, de preparare pentru a nu-i priva de gustul sosului pe cei care-l preferă. Făina se prăjește în tigaie fără grăsime la foc mic (nu direct pe flacără), amestecând mereu până când se rumenește și capătă culoarea maro-deschis. Făina prăjită în acest fel se digeră mai ușor, acest procedeu fiind indicat și în alimentația copiilor.

Se trage apoi tigaia de pe foc, se adaugă ceapa și grăsimea și se amestecă un minut, pentru ca ceapa, la căldura tigăii, să-și dezvolte aroma. Se stinge cu sucul de roșii, se pune iar pe foc și se amestecă bine ca să nu se formeze cocoloașe și apoi se toarnă peste mâncarea pentru care s-a pregătit.

Dacă ceapa a fost tăiată mai mare sau au rămas cocoloașe, se toarnă sosul în strecurătoare direct peste mâncare (se freacă cu lingura ca să treacă tot, iar ceapa se reține). Se finisează mâncarea după indicațiile date în rețetă.

Sos de hrean

30 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 1/2 l lapte, 100 ml smântână, zeamă de lămâie sau oțet, 1-2 linguri cu vârf de hrean ras, sare

Se prepară un sos alb, cum s-a arătat înainte, care se stinge cu lapte sau cu lapte combinat în părți egale cu supă de carne sau de zarzavat. Când este gata, cratița se ia de pe foc și sosul se drege imediat cu smântână frecată bine cu o lingură de apă rece. Se sărează și se acrește cu puțină zeamă de lămâie sau cu 1/2 linguriță de oțet, după gust.

Hreanul, ras prin răzătoarea cu găuri mici, se adaugă în sos *numai în momentul servirii, fără să mai fiarbă, altfel hreanul va da un gust amar sosului.* Pentru gust mai bun se poate pune și o linguriță de zahăr.

Se servește la carne rasol, crenvurști, cârnați calzi, fripți sau fierți etc.

Sos de muștar

25 g făină, 2-3 linguri untdelemn sau 30 g unt sau altă grăsime, 50-100 ml smântână, o linguriță cu vârf de ceapă rasă fin, 2-3 linguriță cu vârf de muștar, 1/2 l supă de zarzavat sau apă, sare

Ceapa tăiată mărunt se călește cu grăsimea, un minut, la foc mic și se stinge imediat cu 1/4 l apă sau supă; se fierbe 10 minute. Făina, muștarul și smântâna (se poate și fără smântână) se diluează cu restul de supă sau apă, adăugată câte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe, și se toarnă în sos, completându-l cu apă, dacă nu s-a pus smântână, ca să rezulte circa 600 ml. Se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege cu făina, apoi se sărează și, facultativ, se adaugă câteva picături de zeamă de lămâie sau oțet. Altă aromă nu se pune.

Se servește cu șnițel natur, escalop de vițel, șnițele umplute, rasol de carne de vită sau pasăre, friptură înăbușită din carne de vită, vânat sau pasăre, cu garnitură de orez, macaroane, piure de cartofi.

Sos ragu

Un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină (toate, 200 g), o ceapă de mărime mijlocie (80g), 50-80 ml untdelemn, 50 -100 ml vin alb sec, 50-100 ml suc de roșii sau o linguriță cu vârf fe pastă de roșii, lămâie, o foaie de dafin, 25 g făină, 20 g zahăr, 10 boabe de piper sau un vârf de linguriță de piper măcinat, sare

Zarzavatul și ceapa, rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se călesc în tot untdelemnul, 2 minute, la foc mic (nu direct pe flacără), amestecând mereu; apoi totul se stinge cu 1/2 l apă fierbinte și 1/2 linguriță de sare. Se lasă să fiarbă acoperit, până când se înmoaie zarzavatul, completând cu apă, dacă aceasta scade. Se trece apoi zarzavatul cu tot sosul prin sită de sârmă sau prin alt aparat de presat. Sosul se pune din nou în cratiță, se adaugă foaie de dafin, făina frecată cu sucul de roșii, vinul, zahărul caramelizat separat într-o tigăiță și stins cu 2-3 linguri de apă fierbinte (se lasă până când se topește și apoi se adaugă), piperul și 3-4 felii de lămâie (fără coaja albă, care este amară).

Se completează lichidul cu vin, suc de roșii sau apă, rezultând circa 600 ml sos. Se lasă să fiarbă 5 minute, ca să se lege. Se potrivește după gust cu sare, vin sau zeamă de lămâie. Se servește ca și sosul de muștar.

Sos picant

30-50 ml untdelemn sau altă grăsime, 50 g ceapă 150-200 ml vin acrișor, 100 ml suc de roșii, o linguriță rasă de muștar, 25 g făină, circa 300 ml apă, sare, piper, 2 boabe ienibahar sau o ramură mică de cimbru, o foaie de dafin, o bucățică de scorțișoară nemăcinată, o cuișoară întreagă, sare

Acest sos trebuie să conțină arome mai puternice și neapărat, vin. Se poate pune, după gust, din toate. Ceapa rasă fin se călește cu grăsimea la foc mic, numai un minut, ca să-și dezvolte aroma, apoi se stinge cu apa și se lasă să fiarbă 10 minute, la foc mic. După aceea, se adaugă făina diluată cu vinul și toate celelalte. Sosul se lasă să fiarbă 2-3 clocote ca să se lege cu făina și apoi se sărează. Dacă este prea gros, se diluează cu apă, vin sau suc de roșii, după gust.

Se servește cu șnițel natur din orice carne, escalop de vițel, ficat prăjit natur, chiftele, ruladă de carne etc.

Sos de mere

1/4 kg mere (2-3 bucăți), 50 ml smântână, 20 g făină, 25 g unt sau untdelemn, o linguriță zahăr, zeamă sau sare de lămâie, pătrunjel, țelină.

Merele, curățate de coajă, rase prin răzătoarea cu găuri mari sau tăiate în felii de 1 cm grosime, se fierb 10 minute într-o cratiță cu 1/4 l apă sau supă de oase sau zarzavat. Se pun un vârf de linguriță de sare sau 1/2 linguriță de concentrat de legume și o mică frunză de țelină. Când merele sunt fierte, se adaugă făina frecată cu smântână și 2 linguri de apă rece, lăsându-se să fiarbă 2-3 clocote.

Dacă este prea gros, se diluează până când devine ca o smântână subțire. După ce cratița se ia de pe foc, se adaugă untul proaspăt sau o lingură de untdelemn și pătrunjelul tăiat mărunt.

Cine dorește mai acru adaugă câteva picături de zeamă de lămâie și o linguriță de zahăr, care-i vor da gust plăcut.

Se servește cu rasol de pasăre, vită, vițel, cu limbă fiartă, ficat prăjit natur, șnițele natur de vițel (escalop) sau de porc, friptură înăbușită, toate asociate cu piure de cartofi.

Sos de lămâie sau portocală

o lămâie sau o portocală, 25 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 1/2 l supă de carne sau apă, o linguriță de ceapă rasă fin, 50 ml smântână, sare sau o linguriță rasă de concentrat de legume, pătrunjel

Grăsimea cu făina se încing într-o cratiță, la foc mic, fără să se coloreze deloc; cratița se trage de pe foc, adăugând ceapa, cu care se amestecă puțin ca aceasta să-și dezvolte aroma, apoi se stinge cu supă sau apă, adăugată treptat, ca să nu

se formeze cocoloașe; de asemenea, se adaugă și coaja rasă fin numai de la suprafața lămâii sau portocalei și concentratul de legume.

Sosul se lasă să fiarbă câteva clocote ca să se lege ca o smântână subțire, apoi cratița se ia de pe foc, se adaugă smântâna bătută cu o lingură de apă rece, potrivindu-se apoi gustul cu sare, zeamă de lămâie sau portocală, pătrunjel tăiat mărunt, câteva bucățele de unt proaspăt și puțin zahăr.

Se servește ca și sosul de mere.

SOSURI SERVITE CALDE ȘI RECI

Sos olandez

4 gălbenușuri, 150 g unt, 100 ml apă, 20 ml zeamă de lămâie (2 linguri), o lingură cu vârf de muștar, 1/2 linguriță de sare sau o linguriță de concentrat de legume, pătrunjel tăiat mărunt, 100 ml smântână groasă

Toate ingredientele menționate mai sus, în afară de smântână, se pun într-un lighenaș de 2-3 l și, pe un vas cu apă clocotită, se bat cu telul în formă de pară, cu mișcări repezi, circulare, timp de 3-4 minute, până când compoziția se leagă ca o smântână groasă (v. „Creme pentru torturi"). Dacă nu se bate repede, insistând pe fundul vasului, compoziția se poate brânzi. La început, aceasta este puțin spumoasă, pe măsură ce se înfierbântă (2 minute), spuma dispare și compoziția se leagă, căpătând aspectul unei maioneze mai moi (după 3-4 minute).

Atunci, se ia repede de pe abur, lăsându-se să se răcească numai un minut, apoi se adaugă smântâna, cu care se bate bine ca să se omogenizeze. Dacă se răcește, se îngroașă ca o maioneză.

Sosul este foarte gustos, se servește imediat cu orice carne rasol, cu pește rasol, limbă fiartă caldă sau rece sau cu crenvurști calzi.

Se poate servi cald sau rece, cu toate legumele fierte (în puțină apă sărată și apoi bine strecurate), calde sau reci: dovlecei, conopidă, cartofi, varză de Bruxelles, varză albă, spanac, urzici, praz etc. și chiar cu legume crude: ridichi (de iarnă), țelină, morcovi, pătrunjel (toate rase fin prin răzătoarea cu găuri mici) sau combinate cu mere rase (prin răzătoarea cu găuri mari), nesărate, sau cu roșii tăiate în felii; se amestecă cu maioneză numai în momentul servirii.

Se poate înlocui maioneza obișnuită cu sos olandez rece pentru salata boeuf, rusească, adăugând sare, muștar și zeamă de lămâie după gust.

Sosul nu se taie, dacă se ține preparatul la frigider, din contră, se întărește, fiind preparat cu unt.

Salatele se presară deasupra cu frunze de pătrunjel sau mărar tăiate fin, iar pentru zilele festive, cu puțină maioneză sau numai cu măsline tăiate în formă de stea, așezate din loc în loc, și cu raze de gogoșari roșii.

Sosul olandez se poate prepara și cu ouă întregi (înlocuind gălbenușurile cu 2 ouă), însă cu gălbenușuri este mai legat.

Sos maioneză

2 ouă mari sau 4 gălbenușuri, 150 ml untdelemn, 100 ml apă, 100 - 150 ml smântână groasă, 20 ml zeamă de lămâie, o linguriță cu vârf de muștar (20 g), o linguriță rasă de sare, o linguriță cu vârf de ceapă albă rasă fin, 3-5 capere

Se pun toate ingredientele de mai sus, în afară de smântână, într-un lighenaș de 2-3 l (nu cratiță) și se bat repede cu telul în formă de pară timp de 3-4 minute, pe un vas cu apă clocotită, ca în rețeta precedentă, adăugându-se la fel smântâna.

Dacă se servește cu legume fierte, bine strecurate, pentru aromă se pun frunze de mărar, pătrunjel, tarhon și nu se mai acrește; se sărează după gust. Dacă sosul se servește cu carne friptă, înăbușită, cârnați calzi sau reci sau crenvurști, când este gata, i se mai pot adăuga pentru gust mai picant 1-2 castraveciori acri, rași prin răzătoarea cu găuri mici, scurși de zeamă și 2-3 sardele bine mărunțite. Tot pentru gust se poate înlocui apa cu vin, când se pregătește pentru preparate din carne.

La fel se poate pregăti și sosul olandez. Acesta, pregătit din cantitățile de mai sus, echivalează cu o maioneză din 400 ml untdelemn, deci mai puțin gras.

Ținut la frigider, sosul nu se taie, cu condiția să aibă neapărat smântână în el. Cantitatea ajunge pentru circa 1 kg legume fierte și foarte bine strecurate (altfel subțiază prea mult sosul). Cartofii se fierb în coajă, se curăță fierbinți, se taie în felii de 1/2 cm și se amestecă calzi cu sosul, numai prin răsturnare ușoară. Preparatele se pot servi ca fel întâi.

SOSURI RECI

Cele mai obișnuite sunt sosurile de maioneză, sosul remoulade, sosul grecesc, mujdeiul etc.

Maioneză

Într-un lighenaș se pune un gălbenuș fiert tare, se zdrobește foarte fin cu o furculiță inoxidabilă și se adaugă un vârf de linguriță de sare, un gălbenuș

crud, o linguriță de zeamă de lămâie (care este cea mai indicată) sau, în absența acesteia, o linguriță cu vârf de muștar sau oțet. Se freacă bine toate circular, cu furculița, până când compoziția se omogenizează.

Sticla cu untdelemn cu dop special, cum s-a arătat înainte, se ține în mâna stângă și cu mâna dreaptă se freacă repede cu furculița (sau cu un tel inoxidabil, când se pregătește în cantitate mai mare, sau cu mixerul), adăugând untdelemnul în șuvoi subțire, stropindu-se cu câteva picături de apă, dacă devine prea vârtoasă, ca să se încorporeze bine untdelemnul. La două gălbenușuri se pot pune circa 400 ml untdelemn. Când este nevoie de mai multă maioneză, se măresc proporțiile ingredientelor indicate.

Maioneza trebuie să fie ca o alifie consistentă, pentru a-și păstra forma la ornat. De aceea, aproape de sfârșit, nu se va adăuga apă în maioneză. Se ia pentru ornat cât se consideră că este necesar, iar în restul, care se amestecă cu legumele pentru salată, se adaugă muștar, zeamă de lămâie și sare, ca să fie mai picantă.

Pentru aromă se pune o linguriță de ceapă, rasă prin răzătoarea cu găuri mici, sau frunze de mărar, pătrunjel, țelină, tarhon sau hasmațuchi, după preferință, tăiate foarte fin. Frunzele tăiate se pot pune într-o piuliță de porțelan sau de lemn, împreună cu 2 linguriițe de apă și un vârf de linguriță de sare și se presează bine cu pilonul piuliței, ca să lase o zeamă aromată; aceasta se stoarce prin tifon în maioneză sau se adaugă cu frunze cu tot.

Maioneza se amestecă cu legumele pregătite, prin răsturnare ușoară, până când se încorporează bine, având grijă să nu se zdrobească zarzavatul. Pentru ornat, mai economic este cornetul confecționat din hârtie velină, cu care se pot trasa linii subțiri sau alte decoruri.

Sos tartar

250 g maioneză, 100-150 ml smântână groasă

La maioneză se adaugă, după gust, sare, muștar și zeamă de lămâie pentru a fi mai picantă, apoi se amestecă bine cu smântâna, ținută 2-3 ore la temperatura bucătăriei.

Sosul tartar se poate servi la orice preparat la care se folosește maioneză simplă, smântâna îmbunătățindu-i gustul – ciuperci, cartofi, dovlecei, praz, urzici, fasole verde, varză de Bruxelles, varză albă, salată boeuf etc. Preparatele trebuie consumate imediat sau păstrate la frigider un timp scurt, ca să nu fermenteze smântâna.

Sos remoulade

100 g muștar, 100 ml untdelemn, 20 ml zeamă de lămâie, sare

Muștarul se freacă bine cu zeama de lămâie, adăugând untdelemnul în fir subțire. Se sărează după gust. Se servește cu orice carne friptă sau fiartă, caldă sau rece, cu crenvurști calzi, șuncă etc. Cine dorește sosul mai picant poate adăuga puțin tarhon tăiat fin sau câteva capere și un castravecior acru, tăiat mărunt și scurs de zeamă. Sosul remoulade simplu (fără castraveți) se amestecă cu 150-200 ml smântână groasă, se aromează cu mărar sau pătrunjel și apoi se amestecă cu legumele fierte și bine strecurate: fasole verde, dovlecei, praz etc., care se servesc ca fel întâi.

Sos grecesc

50 ml untdelemn, 15-20 ml zeamă de lămâie, 2-3 linguri apă rece, sare

Untdelemnul, zeama de lămâie, apa, o linguriță de sare se toarnă peste peștele prăjit la grătar. De asemenea, legumele fierte sau crude, servite ca salată sau ca fel de mâncare, se pot asezona cu sosul care se toarnă peste ele, numai înainte de servire (pentru circa 1 kg legume).

Sos de iaurt și smântână fără ou

100 g iaurt, 100 ml smântână, o linguriță muștar, o ceapă verde, tăiată mărunt cu cozi cu tot, mărar, pătrunjel, 1/2 linguriță de sare fină, o linguriță rasă de zahăr

Se amestecă toate ingredientele și se bat bine cu furculița. Sosul se toarnă peste 1/2 kg legume fierte numai în momentul servirii. Se servesc ca intrare sau ca garnitură la fripturi.

SOSURI DULCI

Șodou de vanilie

5 ouă, 80-100 g zahăr tos, 1/2 l lapte, o lingură de rom, un plic de zahăr vanilat

Albușurile se bat spumă tare într-un lighenaș smălțuit de 2-3 l. Se adaugă zahărul tos și romul și se bat în continuare, până când se întăresc din nou; apoi se pun gălbenușurile și laptele. Totul se bate imediat cu telul în formă de pară, pe un vas cu apă clocotită, timp de 8-10 minute. După ce se înfierbântă bine și se bate tot timpul repede, insistând pe fundul vasului, ca să nu se coaguleze, șodoul se omogenizează și începe să se îngroașe, ca un sos maioneză fin (dacă se răcește, se îngroașă mai mult). Când se ia de pe foc, se

pune zahărul vanilat și, facultativ, se adaugă un pahar de lichior cu aroma preferată. Se poate servi imediat, fierbinte, în pahare cu suport de metal, sau rece, în cupe de sticlă cu sau fără picior. Șodoul se toarnă fierbinte în cupe și, după ce s-a răcit, se introduce în frigider, ca să se răcească mai bine. Când se scoate din frigider, se poate orna deasupra cu rozete de frișcă, modelate cu cornetul cu șpriț crestat în capăt. Șodoul cald sau rece se poate servi cu budincă de griș, de orez sau de cornuri. Se consumă numai în ziua în care s-a preparat. Dacă se păstrează până a doua zi, spuma scade, își schimbă aspectul și lasă lichid la bază.

În compoziția de șodou se pot adăuga 25 g cacao cernută sau 50 g ciocolată rasă, odată cu gălbenușurile, apoi se diluează cu laptele și se continuă cum s-a arătat. Când nu se pune cacao sau ciocolată, laptele se poate înlocui cu suc de fructe: zmeură, vișine, portocale (împreună cu coaja rasă fin de la suprafața fructului), sirop de ananas etc. Celelalte cantități și modul de preparare rămân identice ca și la șodoul de vanilie, realizând de fiecare dată alt preparat. Se servește, la fel, cald sau rece.

Șodou de vin

6 ouă, 1/2 l vin, 150 g zahăr, 15 ml rom, vanilie, scorțișoară măcinată

Albușurile se bat spumă tare, procedând în continuare exact cum s-a arătat în rețeta precedentă, înlocuind laptele cu vinul. Compoziția se bate pe apă clocotită, 10-12 minute, până când se înfierbântă bine și capătă aspectul unei smântâni subțiri și spumoase. Când se ia de pe aburi, se adaugă vanilia și scorțișoara (un vârf de cuțit). Dacă scorțișoara este nemăcinată, se adaugă 1-2 bucățele chiar de la început, când se bate pe aburi.

Se servește fierbinte, în pahare cu suport de metal, sau rece, în cupe de sticlă, după ce s-a ținut un timp la frigider. Se consumă în aceeași zi, altfel, ținut la frigider va lăsa un lichid la bază și își va schimba aspectul.

Se poate servi cu budincă de griș, de orez sau de franzelă. Pentru aromă, se mai poate adăuga un păhărel de lichior sau, după gust, când se ia de pe aburi.

Sosuri de fructe pentru budinci

4 ouă, 200 g zahăr tos, 15 ml rom, 1/4 l suc de zmeură, cireșe, căpșuni, portocale, lămâie (diluat cu apă), sirop din compot de ananas etc., 150 ml vin alb, vanilie

Se procedează la fel ca și la șodoul de vanilie, înlocuind laptele cu sucul de fructe și vinul. Este foarte gustos, servit cu oricare din budincile menționate anterior. Se consumă în aceeași zi. Se poate servi și la pahar, cald sau rece, simplu sau cu pișcoturi de șampanie.

Sos de ciocolată pentru budinci

100-150 g ciocolată de menaj, 150 g zahăr, 400 ml apă, vanilie, rom

Ciocolata, rasă prin răzătoarea cu găuri mari, se amestecă cu zahărul și se diluează cu apa fierbinte, adăugată câte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe; apoi se pun vanilia și romul. Nu se mai fierbe.

Sos de portocale

200 g zahăr, 2 portocale, o lămâie, un păhărel lichior de portocale, 250 ml apă

Zahărul, dizolvat în apă, se fierbe 2 minute în clocot. După ce s-a răcit siropul, se adaugă sucul de portocale și zeamă de lămâie după gust, coaja numai de la suprafața portocalelor, rasă fin și, după preferință, lichior. Nu se mai fierbe.

Sirop de zahăr ars

150 g zahăr, 400 ml apă

Zahărul se caramelizează în maro-deschis într-o tigaie smălțuită, pe foc mic (nu direct pe flacără). Când apare primul punct caramelizat, se amestecă cu coada unei linguri de lemn în acel punct, învârtind până când se caramelizează tot zahărul și apare puțină spumă la suprafață; atunci, se stinge cu apă fierbinte, turnată toată odată.

Se lasă până când se topește zahărul și, rece, se servește (în sosieră) cu budinci dulci, sau cu griș cu lapte, sau orez cu lapte.

Supe și ciorbe

Supele și ciorbele se pregătesc numai cu zarzavat sau cu zarzavat și cu carne, în special carne cu mult os, cum este partea din spate de la pasăre, plus capetele, labele și măruntaiele (ficat, pipotă), sau pieptul de vită, viței, ovine. Carnea se pune la fiert, întotdeauna în apă rece, când vrem să obținem o supă sau ciorbă substanțială; se ține chiar 15-20 de minute în apa rece cu care se va pregăti, pentru a se dizolva cât mai multe dintre proteine, înainte de a o pune la fiert, știut fiind că acestea se vor coagula la căldură și astfel nu vor mai trece în lichidul fierbinte. Pe această proprietate se bazează fierberea cărnii, când se pregătește un rasol substanțial pentru unele regimuri. În acest caz, carnea se pune în apă clocotită, care va coagula imediat un strat de proteine în jurul bucății de carne, nepermițând astfel sucului cărnii să treacă în supă; carnea va deveni mai gustoasă în detrimentul supei.

Carnea se pune la fiert împreună cu sarea - o linguriță rasă la 2-3 l lichid – care va contribui la coagularea spumei. Spuma se recomandă a se îndepărta cu spumiera sau se va lăsa să se prindă pe marginea oalei, pe parcursul fierberii, de unde se va aduna ușor cu lingura sau se va depune la fundul oalei. Supa sau ciorba va rămâne clară, cu condiția ca, după ce a dat primul clocot, să fiarbă tot timpul, la foc mic, în clocote mici. Supa sau ciorba se tulbură numai când nu se respectă aceste reguli și când nu se pune sare de la început.

Supele și ciorbele se dreg pentru a li se îmbunătăți gustul și pentru a fi mai hrănitoare. Dacă sunt destul de gustoase și anumite regimuri o impun, se pot servi și nedrese. Smântâna și gălbenușul trebuie bătute, în prealabil, ca să se emulsioneze, adică să se disperseze în particule foarte fine; astfel, atunci când se vor adăuga în lichidul fierbinte, ele nu se vor coagula. Gălbenușul are proprietatea de a lega (îngroșa) lichidul în care se pune, cu condiția ca acesta să fie fierbinte; în acest scop trebuie să se amestece cu supa sau ciorba imediat, dar i se poate da drumul în supa sau ciorba fierbinte, după ce aceasta s-a luat de pe foc, fără să se mai amestece; în două minute se va coagula într-un singur loc sau în bucăți mai mari. Sau mai practic ar fi să se facă din albușuri și făină

găluște, care se pretează la orice supe dulci sau ciorbe acre (de roșii, măcriș, agrișe, rubarbă, zarzavat, de miel etc.), mai ales dacă acestea sunt mai rare (cu mai puține frunze sau zarzavat). Găluștele se vor pune în supă numai când aceasta este fiartă, înainte de a se lua de pe foc. Dacă pentru dresul supei sau ciorbei se folosesc 2 gălbenușuri, albușurile rămase se bat spumă tare, li se adaugă o lingură cu untdelemn (15 ml), se amestecă prin răsturnare de 4-5 ori cu furculița, apoi o lingură cu vârf de făină (50 g) (pentru ouă mijlocii), amestecându-se în continuare tot prin răsturnare, dar nu prea mult, ca să rămână compoziția pufoasă. Se ia câte puțin cu furculița din marginea compoziției (v. „Găluște") și se pun în supă găluște nu prea mari (circa 22-24 bucăți), după care se lasă să fiarbă acoperite 7-8 minute. Vor crește frumos, nu se vor împrăștia și vor fi foarte pufoase. După ce s-a luat de pe foc, supa sau ciorba se drege cu gălbenușurile frecate cu smântâna. Aceste găluște se pot pune chiar în supa de carne sau în supe-creme, cu zarzavatul strecurat, mai ales pentru alimentația copiilor sau în diferite regimuri.

În absența smântânii, 2-3 l supă sau ciorbă se pot drege numai cu 3 gălbenușuri bătute bine cu 2 linguri de apă rece și diluate apoi cu puțină supă sau ciorbă fierbinte; după aceea, se toarnă totul în restul de supă sau ciorbă.

Smântâna se poate înlocui cu iaurt și gălbenuș; acestea se bat bine, ca să se omogenizeze, se adaugă puțină supă fierbinte și apoi se toarnă în restul de supă sau ciorbă, care va căpăta un gust plăcut, acrișor.

Pentru diferite regimuri sau când avem supă sau ciorbă mai multă și vrem să reducem gălbenușurile, lichidul se poate lega (îngroșa) puțin cu făină – 10 g făină pentru un litru de lichid – care se freacă cu circa o lingură (30 ml) de apă rece, adăugată câte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe, până ce se obține o compoziție de consistența unei smântâni subțiri. Făina se adaugă numai când supa sau ciorba este gata, lăsându-se să fiarbă câteva clocote, pentru ca lichidul să capete o oarecare consistență, deoarece granulele de amidon (din făină) gelifică numai prin fierbere. Se ia apoi de pe foc și se drege imediat; un gălbenuș pentru 2-3 l supă sau ciorbă se freacă cu 1-2 linguri cu apă rece, ca să emulsioneze, se diluează cu puțină supă sau ciorbă fierbinte și apoi se amestecă cu restul de supă sau ciorbă.

Supa sau ciorba îngroșată puțin cu făină ori cu sos românesc, sau cu sos alb, se poate drege numai cu smântână sau iaurt, bătute bine ca să se emulsioneze. Smântâna sau iaurtul se adaugă imediat după ce supa sau ciorba s-a luat de pe foc, cât este fierbinte, ca să se distrugă microorganismele lactice din smântână și iaurt; dacă acestea se adaugă mai târziu, vor fermenta (se borșesc). Dacă smântâna fierbe în supă, se va dizolva, iar iaurtul se va brânzi.

Smântâna sau iaurtul, indicate în rețetă, se pot înlocui cu lapte dulce, dacă supa sau ciorba s-a legat puțin cu făină. Pentru supele dulci, făina se diluează cu lapte fiert și răcit (circa 150-200 ml pentru 2-3 l supă), în loc de apă, și se

fierbe în supă câteva clocote, ca să se lege. Dacă supa nu s-a fiert cu carne, după ce s-a luat de pe foc, în ea se pun câteva bucățele de unt sau 1-2 linguri de untdelemn. În ciorbă, cât este încă neacrită, se adaugă laptele, la fel, diluat cu făina, care se va fierbe câteva clocote, apoi ciorba se acrește, numai după ce s-a luat de pe foc (altfel se brânzește laptele), cu oțet, zeamă sau sare de lămâie, potrivindu-se și gustul cu sare. În caz că ciorba se acrește cu borș, zeamă de varză sau zeamă de castraveți (cu care trebuie să fiarbă, ca să se distrugă microorganismele de fermentație), făina se va dilua cu apă rece, lăsându-se să fiarbă câteva clocote, ca să îngroașe lichidul; numai după ce s-a luat de pe foc, ciorba se amestecă cu laptele fiert, sau acesta se adaugă direct în farfurie, după gust.

Borșul sau altă substanță acră se va pune numai după ce s-a fiert bine zarzavatul, altfel acesta se va întări.

Frunzele pentru aromă se adaugă numai după ce supa sau ciorba s-a luat de pe foc.

SUPE

Supă de carne

1/2 kg carne de vită, găină sau curcă, 1/2 kg morcovi, 1/4 kg pătrunjel, o țelină mare (300-400 g), o ceapă mare (100 g), circa 4 l apă, o lingură sare, 1/2 gulie (200 g), 10 boabe de piper sau o linguriță cu vârf de concentrat de legume

Pentru supă de carne este mai indicată carnea de pasăre mai bătrână sau de vită, chiar cu multe oase (spate) sau cu pielițe. Dacă se pregătește rasol, atunci se va pune carne în funcție de numărul persoanelor. De la carnea de vită, cea mai bună parte pentru rasol este antricotul, impregnat cu grăsime, sau mușchiul fraged (de la rinichi), sau rasolul alb. De la găină sau altă pasăre se vor folosi pentru supă părțile cu mai mult os (spatele, capul, labele) și pipota, iar pentru rasol, părțile cu mai multă carne. Carnea, dacă este destinată numai pentru a se obține o supă substanțială și gustoasă, se pune în apă rece (cu care se va pregăti) și se lasă cel puțin 20-30 de minute, înainte de a se da la fiert. Se pune o linguriță rasă de sare, oala se așază pe foc și, după ce apa a început să dea în clocot, se fierbe la foc mic, circa o oră, adăugându-se apoi zarzavatul curățat și tăiat în sferturi mici și boabe de piper. Dacă se folosește și carnea anume pentru rasol, aceasta se va adăuga numai după ce a dat în clocot supa cu carnea și mai multe oase; astfel, se va obține și un rasol suculent.

Supa trebuie să fiarbă 2-3 ore ca să se înmoaie carnea; dacă aceasta este mai bătrână, se va fierbe chiar și mai mult, completând apa când scade. Dacă se folosește carne de pasăre mai tânără, zarzavatul se adaugă imediat ce a dat

supa în clocot. Carnea pentru rasol de vită sau pasăre mai bătrână este mai indicat să se fiarbă în oală sub presiune, tot la foc mic, circa 2 ore, ca să fie carnea mai suculentă, și se pune 1/2 linguriță de sare; astfel, se coagulează spuma și supa rămâne limpede. Timpul de fierbere se calculează numai de când au început să iasă primii vapori prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimum. Zarzavatul se poate fierbe separat (în oală obișnuită), deoarece în oală sub presiune dă o culoare mai galbenă supei. Dacă zarzavatul folosit a fost conservat prin deshidratare (uscat), supa se va colora mai intens în galben. Carnea și zarzavatul, dacă au fiert separat, se pun apoi să fiarbă împreună în continuare, ca să-și însușească reciproc gustul, circa 30 de minute sau cât este necesar, până când se înmoaie bine toate.

Dacă nu deranjează culoarea, carnea și zarzavatul se pot fierbe împreună de la început în oală sub presiune, cu apă numai până la 2/3 din capacitatea oalei, ca să rămână spațiu pentru vaporii care se formează. După 2 ore, oala se răcește în apă rece (să se condenseze vaporii) ca să se poată scoate capacul; supa se deșartă în oală obișnuită, completând lichidul cât este necesar, se sărează și se lasă să fiarbă încă 30 de minute cu lichidul adăugat, tot la foc mic.

În cazul în care se pregătește o cantitate mai mare de supă, se strecoară numai cantitatea necesară și restul se lasă cu zarzavatul 1-2 zile la rece, ca să extragă mai bine substanțele hrănitoare. Dacă se prepară salate din zarzavat, atunci se strecoară toată supa imediat, ca zarzavatul să rămână și gustos.

Supa de carne se servește cu găluște de făină, de făină cu griș, de griș, de ficat, cu tăiței, fidea etc. (v. „Găluște pentru supă").

Supă de chimen

1/4 kg zarzavat (morcov, pătrunjel, ceapă), o frunză de țelină, o linguriță rasă de chimen, 2-3 linguri de untdelemn, 30 g făină, boia, sare

Făina și chimenul se rumenesc fără grăsime, în tigaie, la foc mic, amestecând mereu ca să nu se ardă, până când capătă culoarea maro-deschis. Se ia apoi de pe foc, se pune untdelemnul și, facultativ, se adaugă o linguriță de ceapă rasă fin și un vârf de linguriță de boia dulce de ardei sau pastă de ardei. Se stinge cu circa 2 l supă în care a fiert înainte zarzavat proaspăt tăiat în sferturi (ca să se înmoaie mai repede) sau zarzavat conservat uscat pentru iarnă și o frunză de țelină verde sau uscată. Se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege cu făina, se sărează după gust și, facultativ, se adaugă o linguriță cu vârf de concentrat de legume (care sărează) și puțină sare, dacă este necesar.

Supa se strecoară printr-o sită deasă și se servește cu crutoane din pâine prăjită. Pentru crutoane, se taie felii de pâine sau franzelă de 1 cm grosime, se taie în cubulețe, se prăjesc obișnuit pe ambele părți fără grăsime sau se

usucă în cuptor. Se pun în farfurie, la masă și peste ele se toarnă supa. Dacă se pun mai devreme în supă, se umflă prea mult.

Supă-cremă de dovlecei, conopidă, țelină, spanac, mazăre boabe, praz, ceapă, fasole verde, ardei, roșii

Supele-creme se pot prepara din orice legume, după modelul celei arătate mai sus, sau combinate între ele, după preferință, sau cu ce se găsește la îndemână. Când totul este fiert bine, se trece prin sită de sârmă inoxidabilă, se diluează după gust, se pune sare sau o linguriță cu vârf de concentrat de legume și sare, cât este necesar. Se drege după una din variantele arătate la „Supe și ciorbe". Pentru aromă se pun pătrunjel, țelină sau mărar tocat (după felul legumei) și câteva bucățele de unt deasupra sau o lingură de untdelemn. Se servește dulce sau acrită după gust și cu crutoane din pâine prăjită sau cu găluște din albușuri.

Aceste supe-creme din zarzavaturi sunt indicate, mai ales, pentru copii și în diferite regimuri. Sunt foarte hrănitoare, bogate în săruri minerale și vitamine. Pentru a le mări valoarea nutritivă, se pot fierbe cu carne de pasăre, de vită sau vițel sau numai cu oase. Carnea și oasele se pun la fiert în apă rece și, numai când supa clocotește, se adaugă zarzavatul sau legumele și se finisează cum s-a arătat anterior.

Supă de ciuperci

circa 2 l supă de carne sau de zarzavat strecurată, 200 g ciuperci (orice varietate), 30 g unt sau o lingură untdelemn, o ceapă mijlocie, o lingură cu vârf de orez (30 g), un ou, 100 ml smântână sau iaurt, pătrunjel, o linguriță de concentrat de legume, sare

Ciupercile albe de pășune și mânătărcile sunt cele mai indicate. Se spală bine, se taie în bucățele sau în felii și se fierb în supa clocotită, împreună cu orezul și concentratul de legume, circa 30 de minute, până ce se înmoaie bine. Totodată, se pune ceapa crestată în sferturi, care se scoate când este fiartă. Orezul se poate înlocui cu găluște din albuș, care se vor adăuga numai când ciupercile sunt bine fierte, cum s-a arătat la începutul capitolului „Supe și ciorbe". În orice variantă, când toate sunt fierte, oala se ia de pe foc și supa se drege imediat cu smântâna sau iaurtul și gălbenușul, potrivindu-se gustul cu sare, zeamă sau sare de lămâie. Deasupra se pun bucățele de unt sau untdelemn și pătrunjel sau mărar tocat.

Supă de conopidă

măruntaiele și partea din spate cu mult os de la un pui sau altă pasăre (circa 300-400 g), o conopidă (circa 500 g), morcov (150 g), 20 g orez, un ou, 100 ml smântână sau iaurt, frunze de pătrunjel, țelină, o ceapă de mărime mijlocie

Carnea se pune la fiert în apă rece cu o linguriță rasă de sare. Morcovul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se fierb împreună cu carnea sau se călesc 2 minute în 30 g unt sau 2 linguri de untdelemn și apoi se adaugă în supa care fierbe. Conopida se desface în bucățele, se curăță fiecare buchețel de învelișul fibros de pe tulpină, trăgând cu cuțitul coaja de la tăietură spre floare. Când carnea, zarzavatul și orezul sunt fierte, se adaugă conopida și se fierbe circa 20 de minute, având grijă să nu se zdrobească. Se drege și se aromează cu frunze de pătrunjel, țelină, mărar.

Se poate pregăti și fără carne. Morcovul și ceapa se călesc 2-3 minute în 2-3 linguri untdelemn sau 40 g de unt ca să-și dezvolte aroma; totul se stinge cu apa fierbinte și se fierbe 30 de minute. Se pune orezul și se lasă să fiarbă încă 15 minute. Apoi se adaugă conopida, cu care se fierbe 20 de minute.

Când toate sunt bine fierte, oala se ia de pe foc, supa se drege și se aromează ca mai sus, potrivindu-se gustul cu sare, sau adăugând o linguriță cu vârf de concentrat de legume.

Supă de dovlecei

2 dovlecei tineri de 600-700 g amândoi, 20 g orez, 1/4 l suc de roșii, 1,5 l supă de carne sau de zarzavat, o linguriță de ceapă rasă, 2 linguri untdelemn sau 30 g unt, mărar, pătrunjel, cimbru, sare

Se fierbe circa 1/4 kg zarzavat (morcov, pătrunjel, țelină, ceapă) în 2 l de apă clocotită. Se poate pune și un os de vită sau carne de pasăre cu mult os să fiarbă împreună cu zarzavatul. Carnea sau oasele se pun la fiert în apă rece cu o linguriță rasă de sare. Când clocotește apa, se adaugă zarzavatul și ceapa, tăiate în sferturi. După ce s-a fiert zarzavatul, se strecoară supa; dacă este carne, aceasta se lasă în supă. Se adaugă sucul de roșii, orezul, 2 linguri de untdelemn, se amestecă bine să nu se prindă orezul de fundul oalei și se lasă să fiarbă 15 minute. Apoi se pun dovleceii curățați de coajă și semințe (dacă sunt mari) și tăiați în cuburi. Se fierb 15-20 minute, având grijă să nu se înmoaie prea mult. Pentru aromă, se adaugă o linguriță de concentrat de legume sau numai pătrunjel, mărar și o mică ramură de cimbru. Dacă supa este prea deasă, se mai adaugă suc de roșii sau apă, după gust. Se poate servi ca atare sau dresată cu gălbenuș, smântână sau iaurt, ca și precedentele.

Se poate pregăti și altfel. Se rade tot zarzavatul prin răzătoarea cu găuri mari, se călește 2-3 minute, la foc mic, cu 2 linguri de untdelemn sau 30 g de unt ca să-și dezvolte aroma, se stinge totul cu circa 1,5 l apă în care au fiert oasele sau

cu apă simplă. Când zarzavatul este fiert, se adaugă orezul, un ardei, tăiat în felii subțiri, cimbru, mărar, suc de roșii și după 15 minute, dovleceii.

Se drege ca mai sus sau se servește nedreasă.

Supă de roșii

carne cu mult os de pui, de vită sau vițel (circa 300 g), morcov, pătrunjel, ceapă (toate 250 g), 1/2 l suc de roșii, 40 g orez, pătrunjel, țelină, sare

Carnea tăiată în bucăți se pune în 2 l apă rece cu o linguriță rasă de sare și se lasă să fiarbă, la foc mic, circa o oră, dacă este carne de vițel sau de vacă și apoi se adaugă zarzavatul tăiat în sferturi și ceapa. Dacă este carne de pui (se pune 1,5 l apă rece), zarzavatul se adaugă imediat ce a dat apa în clocot. Când toate sunt fierte, se scoate tot zarzavatul, sau numai o parte, se pun sucul de roșii și orezul și se amestecă bine ca să nu se lipească de fundul oalei. Se fierbe încă 30 de minute ca să se înmoaie orezul. Dacă supa este prea deasă, se mai completează lichidul cu apă sau cu suc de roșii, ca să rezulte circa 2 l supă, se sărează după gust sau se pune o linguriță de concentrat de legume (care-i dă un gust foarte bun de zarzavat). Pentru aromă, se pun frunze de pătrunjel și o mică frunză de țelină, tocate. Dacă nu a fost carnea grasă, se pun câteva bucățele de unt sau o lingură cu untdelemn, după ce supa s-a luat de pe foc.

Se servește ca atare sau se drege cu 2 gălbenușuri bătute bine cu 2 linguri de apă rece sau cu un gălbenuș și 100 ml smântână sau iaurt.

Supă de mazăre

măruntaie de pui și partea din spate cu mult os (circa 250 g), morcov, pătrunjel, țelină, ceapă (toate 250 g), un pahar de apă plin cu mazăre boabe (200 g), un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt sau numai 2 gălbenușuri, 30 g unt sau untdelemn, frunze de pătrunjel și țelină, concentrat de legume, sare

Carnea se pune la fiert în 2 l apă rece, împreună cu o linguriță rasă de sare. Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari, se călește 2 minute în unt sau untdelemn, pentru a da un gust mai bun și culoare frumoasă grăsimii din supă și apoi se adaugă în supă, cu care se fierbe circa 40 de minute.

Apoi se adaugă mazărea și se fierbe în continuare circa 30 de minute, sau până când se înmoaie bine, completând cu apă dacă a scăzut (cât dorim să fie de deasă supa). Se adaugă o linguriță de concentrat de legume sau, în absență, se potrivește gustul numai cu sare. Se pot pune și găluște din albușuri cu făină. Oala se ia de pe foc și supa se drege imediat după metodele știute sau se lasă nedreasă. Se aromează cu frunzele de verdeață tăiate mărunt. Se servește dulce sau acrită, după gust (zeamă sau sare de lămâie, oțet).

Se poate pregăti la fel și fără carne, numai cu zarzavatul călit.

Supă de spanac

500 g spanac, un ou, 100 ml smântână sau iaurt, 25 g unt sau untdelemn, circa 2 l supă în care au fiert înainte morcov, pătrunjel și o ceapă (total 200 g), tăiate în sferturi, un os afumat (facultativ), 2 cartofi (300 g), pătrunjel, sare

În supa strecurată, când clocotește, se pun frunzele de spanac bine spălate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și tăiate în felii late. Odată cu spanacul se pun cartofii tăiați în cubulețe și o linguriță rasă de sare. În loc de supă de zarzavat, se poate pune apă și o linguriță cu vârf de concentrat de legume. Se fierbe circa 20 de minute, apoi supa se ia de pe foc și se drege fierbinte, cum s-a arătat mai înainte. Pentru aromă, se pune pătrunjel. Se servește dulce sau acrită, după gust, ca și precedentele.

În loc de cartofi, se poate pune o lingură cu vârf de orez (25 g) sau perișoare (v. „Ciorbă de perișoare"). Atât orezul, cât și perișoarele se fierb în supa strecurată, în care a fiert înainte circa 1/4 kg zarzavat, sau numai în apă, împreună cu o linguriță cu vârf de concentrat de legume. După circa 30 de minute se adaugă și frunzele de spanac (prinse în mănunchi și tăiate late), lăsându-se să fiarbă încă 20 de minute, până când se înmoaie. Se ia de pe foc, se drege după una din metodele arătate la „Supe și ciorbe", potrivindu-se gustul cu sare și lămâie. Deasupra se pun câteva bucățele de unt sau o lingură cu untdelemn, iar pentru aromă, pătrunjel și mărar.

Supa se poate pregăti numai cu frunzele de spanac fierte în supă de zarzavat strecurată sau în apă simplă în care s-a fiert o ceapă tăiată în sferturi și s-a pus o linguriță cu vârf de concentrat de legume. Când spanacul s-a înmuiat (circa 20 de minute), se ia oala de pe foc și supa se drege ca și precedentele, potrivindu-se apoi gustul cu sare, zeamă sau sare de lămâie sau oțet; se aromează cu pătrunjel și mărar. Facultativ, se poate pune în farfuria cu supă și o linguriță cu vârf de brânză telemea rasă (în acest caz, supa se va săra foarte puțin). Brânza telemea se asociază foarte bine cu spanacul. Pentru culoare și gust, se prăjesc la foc mic 30 g slănină afumată tocată foarte mărunt, până când capătă o culoare auriu-deschis; se ia de pe foc, se pun un vârf de linguriță de boia dulce de ardei și usturoi tocat (3-4 căței), se amestecă puțin și se deșartă peste supa dreasă. Nu se mai fierbe. Slănina se poate înlocui cu untdelemn neîncins, numai încălzit, în care se pun boiaua și usturoiul și apoi se deșartă în supă.

Supa simplă de spanac, dacă nu este prea deasă, se poate servi la masă cu crutoane de pâine prăjită (v. „Supă de chimen").

Supă de mere

măruntaie sau carne din spate, cu mult os, de pui sau de altă pasăre (circa 150 g), o ceapă de mărime mijlocie, 1/2 kg mere, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, frunze de pătrunjel, țelină, zeamă de lămâie, 2 g unt, sare

Carnea tăiată în bucățele se pune la foc în 2 l apă rece cu 1/2 linguriță de sare și cu ceapa întreagă. Când carnea este fiartă, se scoate ceapa și se adaugă merele curățate de coajă și tăiate în felii de 1 cm grosime, fierbându-se numai 10 minute, ca să nu se înmoaie prea mult. Se drege ca și precedentele, facultativ, se pune o linguriță de concentrat de legume și se adaugă zeamă de lămâie, o linguriță de zahăr, după gust, câteva bucățele de unt, iar pentru aromă, frunze de pătrunjel și o mică frunză de țelină, tăiate mărunt.

Această supă ușoară și hrănitoare se poate pregăti și fără carne. Se pun să fiarbă 1 l supă de zarzavat strecurată sau apă, împreună cu o linguriță de concentrat de legume sau, în absența acestuia, numai apă, cu o ceapă crestată în patru și o mică frunză de țelină; se lasă să fiarbă 10 minute. Se adaugă apoi feliile de mere și se fierb 10 minute; apoi se ia supa de pe foc, se drege, se sărează și se acrește ca și precedenta, adăugând bucățele de unt și verdeață tăiată mărunt.

Supă de vișine

1/4 kg vișine, un gălbenuș, 100 ml smântână, o linguriță zahăr, 20 g unt, 1 l apă sau supă de zarzavat strecurată, pătrunjel, sare

Când clocotește apa sau supa, se adaugă vișinele fără sâmburi; se fierb numai 10-15 minute. Se ia supa de pe foc, se drege ca și cea de mere, potrivindu-se gustul cu puțină sare (un vârf de linguriță), zahăr, arome și unt. Supa are culoare roz și este acrișoară.

CIORBE

Ciorbele sunt fierturi din carne cu legume sau numai din legume care se acresc după gust, cu zeamă de varză, zeamă de castraveți murați, suc sau sare de lămâie, oțel sau borș, acesta din urmă dându-le un gust deosebit de plăcut.

În unele regiuni ale țării (Moldova, Muntenia), toate ciorbele de carne sau legume se acresc cu borș, în exclusivitate, un produs obținut prin fermentarea tărâțelor de grâu, pe care și-l poate prepara fiecare gospodină; de aceea, aceste ciorbe poartă denumirea de „borșuri". Borșul ca atare este un produs agreabil la gust, datorită conținutului de acid lactic și bogat în vitamine (mai ales din complexul B), care se poate bea pentru calitățile lui reconfortante și, adeseori, dietetice.

Prepararea borșului fără huște (maia cu fermenți)

1/4 kg coji de pâine sau pâine neagră uscată, doi pumni de tărâțe de grâu (circa 1/2 kg), un pumn de făină sau tărâțe de mălai (100 g), pentru aromă frunze de vișin, leuștean, țelină, kerber

Se introduc tărâțele de grâu, făina sau tărâțele de porumb și plantele pentru aromă într-un vas de circa 10 l, care poate fi oală smălțuită, putină din lemn sau găleată din plastic (nu borcan de sticlă, care se sparge). Se toarnă peste ele apă rece, circa 1 l, se amestecă bine cu o lingură de lemn și se lasă 3-4 ore să se dizolve amidonul din tărâțe, după care se opăresc cu circa 5 l apă fierbinte (60 °C), apoi se introduc cojile sau pâinea uscată, amestecând bine cam de 10 ori pe zi, pentru a grăbi fermentarea, vasul ținându-se la bucătărie sau la loc călduț (circa 18-20 °C). Când începe să fermenteze, borșul se tulbură, însă după 5 zile se așază drojdia pe fundul vasului și se limpezește. Borșul se strecoară printr-un tifon dublu așezat pe o strecurătoare deasupra unui vas.

Peste huștele rămase pe fundul vasului în care s-a preparat borșul se toarnă apă călduță până la nivelul compoziției precedente, în care se mai adaugă o mână de coji sau pâine uscată, amestecând zilnic cu lingura de lemn de circa 10 ori, menținând vasul tot la temperatura de 18-20 °C. Când se acrește și a doua recoltă de borș (după 8-10 zile), se strecoară ca și prima.

Într-un borcan de 1/2 l se iau tărâțe cu fermenți din borșul strecurat, care se pot păstra la frigider 10-15 zile, până se prepară borșul următor. Dacă nu se păstrează la rece, se dezvoltă bacterii de putrefacție cu miros dezagreabil, devenind necomestibil.

Vasele folosite la prepararea și păstrarea borșului trebuie să fie în perfectă stare de curățenie.

Când se pregătește mâncarea, borșul se fierbe separat și se adaugă în ciorbe cu legume și zarzavat numai după ce acestea s-au fiert cu sau fără carne în apă fără borș, altfel zarzavatul se întărește și nu mai fierbe. Cu borșul fiert separat se potrivește la urmă gustul de acru și sărat. Borșul se recomandă cu prioritate pentru acrire.

Conține multe vitamine din grupele B și C.

Ciorbă de perișoare

Un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină (toate 200 g), zeamă de varză, borș, zeamă sau sare de lămâie sau oțet, o ceapă de mărime mijlocie, leuștean, untdelemn, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, sare.
Pentru perișoare: 200 g carne de vițel, de vită sau piept de pasăre, o lingură de orez, 25 g făină, un albuș de ou, piper sau mărar, pătrunjel

Zarzavatul și ceapa se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se călesc, 2 minute, cu circa 2 linguri de untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, apoi totul se stinge

cu 2 l de apă fierbinte sau rece (în caz că se pun și oasele de la carne) și se adaugă o linguriță rasă de sare.

Se lasă să fiarbă circa 30 de minute, până când se pregătesc perișoarele. Carnea se trece prin mașina de tocat de două ori, împreună cu o linguriță de ceapă tocată. Dacă se pune piept de pasăre, se poate adăuga și pielea de la gât sau de la spate, cu toată grăsimea prinsă de ea. La tocătură se adaugă albușul, orezul spălat și bine scurs, o linguriță cu vârf de făină, un vârf de cuțit de piper, sau, pentru regim, numai mărar și pătrunjel tocat și 1/2 linguriță de sare. Se amestecă bine, apoi se ia cu linguriță din compoziție, cam cât o măslină, se pune în palma udată cu apă rece, se răsucește să capete forma rotundă și se dă repede drumul în supa clocotită. În cazul în care compoziția este prea moale, perișoarele se pot modela direct în linguriță și li se dă drumul în supă. Când toate perișoarele sunt gata, se lasă supa să fiarbă în continuare acoperită, 30-40 de minute (în clocote mici). Vara, se pun în ciorbă ardei și o roșie tăiate felii. Când toate sunt fierte, se adaugă borșul sau altă acreală, după gust, lăsând să fiarbă 2-3 minute.

Se ia de pe foc, se drege, se aromează, potrivindu-se gustul cu sare și acreală, ca la rețetele precedente. Dacă ciorba este destul de gustoasă, se poate lăsa și nedreasă.

Ciorbă de burtă

1/2 kg burtă (curățată și apoi cântărită), 1/2 kg zarzavat de supă (morcov, pătrunjel, țelină), o ceapă mare (100 g), 6-8 căței de usturoi, o lămâie mare, 1-2 gălbenușuri, 100 ml smântână sau iaurt, circa 300 g oase de vițel cu cartilaje, leuștean, pătrunjel, țelină (frunze)

I. Pentru această ciorbă, se întrebuințează stomacul de vită sau de vițel mai mare (mânzat). Dacă se procură stomacul întreg, se va tăia în jumătate, ca să se poată îndepărta mai ușor mucoasa din interiorul lui, cu sare, cum s-a arătat la „Pregătirea membranelor", spălându-se apoi bine ca și stomacul de porc, ca să-i dispară mirosul specific. După ce s-a spălat bine, s-a scurs de apă, se presară cu o linguriță cu vârf de bicarbonat (sau mai mult, pentru o cantitate mai mare), cu care se freacă bine și se lasă până a doua zi la rece. Bicarbonatul va neutraliza acidul clorhidric ce se găsește din abundență în musculatura stomacului; a doua zi, se va limpezi din nou în 2-3 ape reci, rămânând alb și fără miros. Stomacul (denumit impropriu „burtă"), astfel curățat, se pune la fiert în 3 l de apă rece, împreună cu oasele de vițel și o linguriță rasă de sare. Fierbe în 3-4 ore sau chiar mai mult, fiind format din musculatură tare. După circa 2 ore, se adaugă zarzavatul și ceapa tăiată în sferturi, fierbându-se în continuare acoperite la foc mic, până când se înmoaie bine „burta", completând cu apă când aceasta scade.

În oală sub presiune fierbe în circa 2 ore. Burta se pune în oală împreună cu tot materialul indicat, inclusiv zarzavatul, în circa 2 l de apă rece.

Se va fierbe la foc mic ca și supa de carne, calculând timpul de fierbere de când au început să iasă primii vapori prin ventil. Când timpul de fierbere s-a scurs, se pune oala într-un vas cu apă rece ca să se poată scoate capacul (după condensarea vaporilor) și apoi se deșartă în oală obișnuită. Burta, fiartă în oricare variantă, se scoate din supă, se taie în fâșii de 1/2 cm pe lungime, iar acestea în bucăți lungi de 3-4 cm.

Bucățile se pun în supa strecurată, se completează și se lasă să mai fiarbă câteva clocote.

În această fază, se ia de pe foc, se sărează, se acrește după gust cu zeamă de lămâie (specificul ei), sc adaugă, eventual, o linguriță de concentrat de legume, apoi se drege, fierbinte fiind, cu gălbenuș și smântână sau iaurt și se aromează cu frunzele menționate tăiate mărunt. Pentru aspect se pun deasupra câteva bucățele de unt sau 2 linguri de untdelemn și usturoiul tocat (sau mai mult, după dorință).

În lipsa lămâii, ciorba se poate acri cu sare de lămâie, oțet sau cu borș. Borșul se poate fierbe separat, 5 minute, ca să se distrugă fermenții din el și apoi se adaugă după gust, sau se pune când supa este strecurată, cu bucățile de burtă în ea, lăsând să fiarbă încă 5 minute, apoi se ia de pe foc și se drege, cum s-a arătat mai înainte. Dacă ciorba este prea rară, se pot face găluște din albușul rămas de la gălbenușul folosit la dres, după modelul arătat la începutul acestui capitol. Găluștele se pun în ciorbă, când aceasta este complet fiartă, înainte de a se lua de pe foc, și apoi se finisează ca mai sus.

II. Ciorba de burtă se poate pregăti și cu zarzavatul lăsat în ea. În acest caz, burta bine spălată se pune la fiert în 2 l apă rece, împreună cu 1/2 linguriță de sare. Zarzavatul și ceapa (circa 250 g), rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc cu 2-3 linguri de untdelemn, 2 minute; după ce s-a fiert burta, circa 2 ore, se pune și zarzavatul, ca să fiarbă împreună cu ea, până când se înmoaie bine toate. Dacă burta se fierbe în oală sub presiune, zarzavatul călit se pune să fiarbă împreună cu burta de la început. Se scoate apoi burta, se taie, cum s-a arătat, și ciorba se finisează la fel, după gust.

Ciorbă de bucățele

300-400 g piept de vițel sau altă carne cu mult os, un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină (toate 200 g), o ceapă de mărime mijlocie, 2 cartofi mici (200 g), o lingură cu vârf de mazăre proaspătă sau din conservă, o conopidă mică (200 g) sau o gulie mică, zeamă sau sare de lămâie, sau borș, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, untdelemn, tarhon sau leuștean, pătrunjel, țelină (frunze), sare

Carnea de vițel, tăiată în bucățele, se pune la fiert în 2 l apă rece, împreună cu o linguriță rasă de sare, lăsându-se să fiarbă circa o oră. Zarzavatul și ceapa,

rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2-3 linguri de untdelemn, ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă în supă, împreună cu mazărea, dacă aceasta este proaspătă.

Când toate sunt fierte, se pun cartofii tăiați în cubulețe, conopida desfăcută în buchețele și mazărea, dacă este din conservă; se fierb în continuare 15-20 de minute, ca să se înmoaie toate.

Dacă ciorba se acrește cu borș, se adaugă borșul, potrivindu-se gustul cu sare și acreală, se lasă să fiarbă încă 5 minute, apoi se ia de pe foc. Ciorba se poate acri și cu zeamă sau sare de lămâie; se drege și se aromează după gust. Se servește și nedreasă.

Ciorbă țărănească

300-400 g carne de vită sau de porc mai grasă, morcov, pătrunjel, țelină (total 200 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 1-2 ardei grași, 3 roșii, 2 cartofi mijlocii, o lingură de mazăre boabe (proaspătă), 10-12 păstăi de fasole verde, borș sau altă substanță acră, frunze aromate, sare

Pieptul de vită sau ciolanul de porc proaspăt se pune la fiert în 2 l apă rece cu o linguriță rasă de sare; se fierb circa o oră, la foc mijlociu, ca să nu se tulbure supa. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn și se adaugă în supă, împreună cu fasolea ruptă în bucăți. După circa 30 de minute, se adaugă mazărea. Când carnea și zarzavatul sunt bine fierte, se pun cartofii tăiați în cuburi mici, ardeii tăiați în felii subțiri și roșiile (dacă se poate, curățate de coajă), tăiate în felii de 2 cm grosime. Ciorba se fierbe încă 15 minute, ca să se înmoaie și cartofii, apoi se adaugă borșul sau altă substanță acră, completând lichidul, ca ciorba să nu fie prea deasă și se sărează după gust. Se lasă să mai fiarbă câteva clocote, apoi se ia de pe foc, se aromează cu leuștean sau pătrunjel și se servește nedreasă.

Ciorbă de miel

cap și mărunțaie de miel, morcov și pătrunjel circa 250 g, o ceapă de mărime mijlocie (80 g), o lingură orez (25 g), borș, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, sare, tarhon sau hasmațuchi, leuștean

Pentru o ciorbă de 3-4 l este suficient capul, dacă acesta este întreg, cu puțin gât și capetele osoase ale pulpelor, sau circa 1/2 kg altă carne cu mai mult os (piept).

Capul se pregătește în prealabil. Se taie vârful botului, se îndepărtează ochii și se curăță nasul de mucozități, sub un jet de apă, scobind cu vârful cuțitului și îndepărtând cartilajele moi. Capul întreg cu 1/3 din gât plus capetele osoase ale pulpelor se pun într-o oală cu 2 l apă rece și se lasă la o parte 15 minute, ca să se dizolve substanțele hrănitoare care vor da gust și aromă ciorbei. În acest

timp, zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, într-o oală de 5-6 l, amestecând mereu; apoi se adaugă carnea cu apa în care a stat și o linguriță rasă de sare, ca să se coaguleze spuma. Aceasta se va lua cu spumiera sau se va lăsa să se așeze singură pe marginea oalei și pe parcurs va cădea la fund, fără să tulbure supa, dacă aceasta nu fierbe în clocote mari și dacă s-a pus sare de la început. Se fierbe 50-60 de minute; se adaugă apoi orezul, se amestecă bine ca să nu se lipească de fundul oalei și se lasă să fiarbă încă 20 de minute. Se acrește, după gust, cu borș sau cu altă substanță acră, completând lichidul până la circa 3 l sau mai mult, dacă ciorba este prea deasă, lăsând să mai fiarbă câteva clocote. Se ia de pe foc și, așa, fierbinte, se drege după una din variantele indicate la începutul capitolului „Supe și ciorbe". Carnea se scoate de pe oase și se adaugă în ciorbă. Pentru aromă, cel mai indicat este tarhonul sau hasmațuchi (kerber) sau, în lipsa acestuia, leușteanul. Când este complet gata, se mai sărează, după gust.

Dacă se pregătește ciorbă în cantitate mai mare, se pun și mărunțaie. Plămânii se taie în bucăți cât se poate de mici, ca să iasă aerul din ei la fiert, altfel vor pluti la suprafața ciorbei. Rinichiul se taie în bucățele, ca să poată intra apa în canale și să le spele bine. Ficatul se taie în bucăți mici și se adaugă în ciorbă, când toate sunt fierte (se fierbe numai 5 minute, ca să nu se întărească). Din cap și mărunțaie se pot pregăti circa 8 l ciorbă; se măresc cantitățile celorlalte ingrediente proporțional cu cantitatea de ciorbă, procedând exact ca mai sus.

Ciorbă din carne de oaie

1/2 kg carne de berbec sau de oaie (cu mult os) fără grăsime, morcov, pătrunjel (în total 200 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 2 ardei grași, 250 g roșii, 2 cartofi de mărime mijlocie (150 g), o felie de varză dulce, borș, zeamă de varză, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, mărar, cimbru, tarhon, piper, sare

Carnea tăiată în bucățele se pune în 3 l de apă rece cu o linguriță rasă de sare, lăsându-se să fiarbă, o oră, la foc mijlociu. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc separat, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, apoi se adaugă în supă, împreună cu varza tăiată ca fideaua, lăsându-se să fiarbă împreună până când se înmoaie bine carnea (trebuie să fiarbă 2-3 ore; dacă este mai bătrână, chiar mai mult). În oala sub presiune fierbe în jumătate de timp, împreună cu zarzavatul, care se călește înainte direct în oală; apoi se adaugă 2 l apă rece și carnea, o linguriță rasă de sare, se așază capacul și se lasă să fiarbă circa 1 1/2 oră, calculând timpul, de când au început să iasă primii vapori prin ventil; atunci, se reduce focul la minim și se fierbe în continuare. Când s-a scurs timpul afectat fierberii, se răcește oala cum s-a arătat la „Supa de carne" și se deșartă conținutul în oală obișnuită. În oricare variantă se

pregătește ciorba, când carnea este bine fiartă, se pun cartofii tăiați în cuburi mai mici, ardeii și roșiile tăiate în felii sau numai suc de roșii (iarna), cimbru și mărar.

Când toate sunt fierte, se sărează, se acrește, completând lichidul după gust, și, pentru aromă, se adaugă frunze de tarhon sau leuștean și un vârf de cuțit de piper (facultativ).

Ciorbă grecească

măruntaie și carne din spate, cu mai mult os, de la pui sau de la altă pasăre (circa 300-500 g), morcov, pătrunjel, țelină (circa 300 g), o ceapă de mărime mijlocie, 30 g orez, o lămâie, un gălbenuș, 100 ml smântână sau 200 ml iaurt, pătrunjel, sare

Carnea, tăiată în bucățele, se pune în 3 l apă rece, împreună cu o linguriță rasă de sare, lăsându-se să stea 15 minute deoparte, ca să treacă în apă cât mai multe substanțe hrănitoare, pentru a-i da ciorbei un gust mai bun, apoi se pune pe foc. Când clocotește, se adaugă zarzavatul și ceapa, tăiate în sferturi, se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, până când se înmoaie bine toate și apoi se strecoară. Se pune orezul, amestecând bine ca să nu se lipească de fundul oalei și se fierbe 20 de minute (să rămână bobul întreg). În supă se adaugă carnea (fără zarzavaturi), completând până la 2 l de apă, dacă a scăzut, și se adaugă o linguriță cu vârf de concentrat de legume, lăsând să mai fiarbă câteva clocote.

Se ia apoi de pe foc, se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămâie (specificul ei) și se drege cu gălbenuș și smântână sau iaurt, ca și precedentele; pentru aromă, se pune pătrunjel tăiat mărunt.

Ciorbă de potroace

500 g carne cu oase (spate) de curcan, găină grasă, rață sau gâscă, 200 g zarzavat (morcov, pătrunjel, țelină), o ceapă de mărime mijlocie, o lingură rasă de orez (20 g), circa 1/2 l zeamă de varză, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, sare, leuștean

Carnea tăiată în bucăți se pune la fiert în 3 l de apă rece (deoarece scade la fiert) cu un vârf de linguriță de sare. Nu se pune sare prea multă, ci numai ca să se adune spuma de la carne, deoarece se acrește cu zeamă de varză (specificul ei), care este sărată. Când clocotește, se adaugă zarzavatul ras prin răzătoarea cu găuri mari sau tăiat în formă de chibrit (julienne) și ceapa tăiată mărunt.

Zarzavatul se poate căli cu ceapa, 2 minute, cu o lingură de untdelemn, pentru aroma mai pronunțată și culoarea galbenă frumoasă pe care o dă morcovul. Când toate sunt aproape fierte, se pune orezul, amestecând bine ca să nu se lipească de fundul oalei; se fierbe 20 de minute. Ciorba se acrește cu zeamă de varză sau, în lipsă, cu borș, cu zeamă sau sare de lămâie, sau cu oțet. Se

fierbe cu zeama de varză sau cu borșul câteva minute. Cu zeamă de lămâie se acrește numai după ce s-a luat de pe foc, ca să nu se distrugă vitaminele.

Se drege ca și precedentele și pentru aromă se adaugă leuștean verde sau uscat.

Ciorbă de varză albă

300-500 g carne cu mult os de pasăre, porc sau vită, morcov, pătrunjel și țelină (toate 200 g), o ceapă de mărime mijlocie, o varză de circa 1/2 kg, un ardei gras, circa 1/2 l suc de roșii sau, în lipsă, altă substanță acră (zeamă sau sare de lămâie, borș, oțet); pentru aromă: cimbru, mărar și o mică frunză de țelină, sare

Carnea se pune la fiert în 2 l apă rece cu 1/2 linguriță de sare. Se fierb o oră. Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari, se călește, 2 minute, cu ceapa tăiată mărunt în 2 linguri de untdelemn, apoi se adaugă în supă. După 30 de minute, se pune varza (controlată bine să nu aibă nisip pe frunze și spălată), tocată mărunt, ardeiul, în felii și o ramură de cimbru. Când toate sunt bine fierte, ciorba se acrește cu suc de roșii, după gust, sau cu ce avem la îndemână, potrivindu-se și gustul cu sare. Se pune și mărar sau pătrunjel tăiat mărunt.

Se servește ca atare sau se drege, cum s-a arătat la început, la „Supe și ciorbe".

Se poate pregăti la fel, fără carne, numai cu zarzavatul călit.

Ciorbă rusească de varză

circa 1/2 kg ciolan de porc proaspăt sau alte părți din carne de porc care au și șorici (dă acestei ciorbe un gust deosebit), un morcov, un pătrunjel, 1/2 țelină (total 200 g), 500-600 g varză albă, o ceapă de mărime mijlocie, o sfeclă roșie mică de circa 200 g (gata curățată), 1/2 kg roșii, oțet din vin, cimbru, mărar, 150-200 ml smântână groasă, sare

Ciolanul se curăță bine, se pârlește la flacără (dacă are păr) și apoi se spală. Se pune la fiert întreg, în 2 l de apă rece, cu o linguriță rasă de sare. Se poate fierbe 2-3 ore la foc mic, până când se înmoaie bine carnea și șoriciul. Se poate fierbe și în oală sub presiune în jumătate din timpul indicat, cu apă cât să acopere bine carnea, calculând timpul de fierbere, de când încep să iasă primii vapori prin ventil. Când carnea este fiartă (după circa 1 1/2 oră), se așază oala într-un vas cu apă rece în chiuvetă ca să se condenseze vaporii și să se poată scoate capacul, apoi conținutul se deșartă în oală obișnuită.

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se adaugă în ciorbă, împreună cu varza tocată ca fideaua și cu o ramură de cimbru. Se fierb 60 de minute, apoi se pune sfecla roșie, rasă prin răzătoare cu găuri mari, și se lasă să fiarbă în continuare 30 de minute, până ce se înmoaie bine toate. Ciorba se acrește, după gust, cu sucul de roșii și 1-2 linguri de oțet, completând cu

apă, dacă mai este necesar, ca să nu fie prea deasă. Se potrivește gustul cu sare și, facultativ, cu o linguriță de zahăr. Se lasă să mai fiarbă câteva clocote, apoi se ia de pe foc.

Smântâna se bate cu o lingură de apă rece, se diluează cu puțină ciorbă fierbinte și se adaugă în oală. Smântâna se poate servi la masă, direct în farfurie. Pentru aromă, se adaugă mărar tăiat mărunt și o frunză de țelină.

Ciorbă de fasole verde

Morcov, pătrunjel (toate 150 g), o ceapă de mărime mijlocie, 1/2 kg fasole verde, un ardei, 1/2 kg roșii, frunze de pătrunjel și țelină, puțin cimbru, sare

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute cu 2 linguri de untdelemn, apoi totul se stinge cu 1,5 l de apă fierbinte. Când clocotește apa, se pun păstăile de fasole rupte în câte 2-3 bucăți, ardeiul tăiat în felii subțiri și 1/2 linguriță de sare. Când toate sunt fierte, se adaugă sucul de roșii, se lasă să fiarbă câteva clocote, se sărează și se acrește, dacă mai este nevoie. Pentru aromă, se adaugă frunze de pătrunjel, o frunză de țelină tăiate mărunt și o mică ramură de cimbru.

Se servește ca atare sau dreasă cu 2 gălbenușuri, bătute bine cu 2 linguri de apă rece sau cu 100 ml de smântână sau iaurt, bătute bine cu un gălbenuș (v. „Supe și ciorbe").

Ciorbă de fasole boabe

150-200 g fasole boabe, morcov, pătrunjel (150 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), un ardei gras, 2 roșii, 150 g sfeclă roșie, borș, zeamă de castraveți, suc de roșii sau oțet, zeamă sau sare de lămâie, leuștean, țelină, sare, o ramură de cimbru

Fasolea înmuiată în apă rece a doua zi se limpezește tot cu apă rece și se pune la fiert tot în apă rece. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, în 50 ml untdelemn și se adaugă în oala cu fasole. Când fasolea este bine fiartă, se pun ardeiul tăiat în felii subțiri, roșiile tăiate în felii de 2 cm, sfecla rasă prin răzătoarea cu găuri mari și se fierb încă 30 de minute, potrivindu-se apoi gustul cu sare și completând cu apă, dacă ciorba este prea deasă.

Se acrește după gust și se aromează cu frunze de leuștean și țelină, tăiate mărunt.

Nu se drege. Ciorba va avea culoare roz. Se poate consuma și rece.

Și în acest caz, fasolea se poate fierbe în oală sub presiune împreună cu zarzavatul călit. După ce s-a deșertat în oală obișnuită, când dă în clocot, se adaugă celelalte ingrediente și se finisează la fel.

Ciorbă de cartofi

500-600 g cartofi, morcov, pătrunjel, țelină (toate 200 g), o ceapă de mărime mijlocie, 3 linguri de untdelemn, borș, zeamă de castraveți, suc de roșii, zeamă sau sare de lămâie sau oțet, leuștean, tarhon, pătrunjel, țelină

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute, cu untdelemnul, apoi totul se stinge cu 2 litri de apă fierbinte. Când zarzavatul este fiert, se adaugă cartofii curățați și tăiați în cubulețe și o linguriță rasă de sare. Se fierb 15-20 de minute, până când se înmoaie, fără să se zdrobească, apoi ciorba se sărează și se acrește după gust. Vara se pun, odată cu cartofii, un ardei și o roșie, tăiate felii. Pentru aromă, se adaugă câte puțin din fiecare frunză de verdeață. Tarhonul îi dă un gust foarte bun.

Se servește ca atare sau dreasă numai cu gălbenuș, sau cu gălbenuș și smântână sau iaurt, cum s-a arătat la începutul capitolului „Supe și ciorbe".

Ciorbă de sfeclă

1/2 kg sfeclă, morcov, pătrunjel, ceapă (200 g), un cartof de mărime mijlocie, 2-3 linguri untdelemn, leuștean, pătrunjel, sare

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc în untdelemn 2 minute, adăugându-se apoi circa 1,5 l apă fierbinte; se fierb 30 de minute. Sfecla curățată și rasă prin răzătoarea cu găuri mari și cartoful tăiat în cubulețe se adaugă și se fierb în continuare până ce se înmoaie toate. Se acrește apoi cu borș, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, completând lichidul ca să nu fie ciorba prea deasă. Se potrivește gustul cu sare, lăsând să mai fiarbă câteva clocote, și se adaugă frunzele pentru aromă. Nu se drege. Se poate servi și rece.

Ciorbă de salată verde

4-5 căpățâni mari de salată (1 kg), 1/2 l borș, zer acru de la brânză de vaci, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, 30 g slănină afumată sau untdelemn, 5-6 căței de usturoi, un gălbenuș, 100 ml smântână sau 200 ml iaurt, o ceapă de mărime mijlocie, boia, mărar, leuștean, sare

Salata bine spălată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se ia în mănunchi și se taie în fâșii late care se vor pune în 1,5 l apă clocotită, împreună cu o ceapă tăiată mărunt. Se fierb circa o oră, până când se înmoaie bine, apoi se acrește după gust, cu borș sau altă substanță acră, completând lichidul ca ciorba să fie potrivit de deasă. Se poate lega cu puțină făină (10 g la litrul de ciorbă). Făina se freacă cu 1-2 linguri de apă rece și se pune în ciorbă să fiarbă câteva clocote. Se ia de pe foc și se drege imediat. Se freacă bine gălbenușul cu smântâna sau iaurtul, sau numai 2 gălbenușuri cu 2 linguri de apă rece, se diluează cu puțină zeamă fierbinte și se toarnă peste restul de ciorbă, cu care

se amestecă și apoi se sărează. Se aromează cu mărar și usturoi tocat și, facultativ, cu leuștean. Pentru aspect, se încălzește puțin untdelemnul, se adaugă un vârf de linguriță de boia dulce, se amestecă o secundă și se deșartă peste ciorbă. Pentru gust mai picant, slănina afumată se taie cât mai mărunt, se prăjește la foc mic, până când jumările capătă o culoare auriu-deschis. Se iau, atunci, de pe foc, lăsând să se domolească puțin căldura grăsimii, apoi se adaugă usturoiul tocat și boiaua, se amestecă numai de două ori și, imediat, se toarnă peste ciorba de salată, după ce aceasta a fost dreasă.

Salata se poate fierbe cu 150-200 g carne sau oase afumate, pentru a-i da un gust mai picant. Se acrește, se aromează și se drege, cum s-a arătat.

Ciorbă de lobodă

1/2 kg lobodă, 1/2 l borș, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, o ceapă mică, un vârf de cuțit piper, 4-5 căței de usturoi, leușetan, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, sare

Se spală, fără să se rupă frunzele, în 2-3 ape; apoi se rup frunzele și vârfurile fragede, se iau în mănunchi, se taie în felii late care se vor pune în 1,5 l apă clocotită, împreună cu ceapa tăiată mărunt, și se vor fierbe circa 30 de minute. Ciorba se acrește cu borș sau cu altă substanță acră. Se poate pune și o linguriță cu vârf de concentrat de legume sau un vârf de cuțit de piper, se adaugă sare cât mai este necesar și 1-2 linguri de untdelemn în care se pune un vârf de linguriță de boia dulce, ca în rețeta precedentă, pentru aspect.

Se drege ca și ciorba de salată, apoi se sărează și, pentru aromă, se adaugă usturoi tocat și leuștean.

Ciorbă de urzici

1/2 kg urzici (sau mai puțin), o ceapă de mărime mijlocie, 30 ml untdelemn sau slănină afumată, un gălbenuș, 100 ml smântână sau 200 ml iaurt, 3-4 căței de usturoi, 1/2 l borș, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, sare, leuștean, oase afumate

Urzicile se spală bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), apoi se iau mănunchi și se taie în felii late. Se fierb circa o oră în 1,5 l apă clocotită, împreună cu ceapa tăiată mărunt. Când sunt bine fierte, se acresc cu borș sau cu altă acreală, după gust, adăugând apă, dacă ciorba este prea deasă. Când cantitatea de urzici este mai mică, se poate adăuga o lingură cu vârf de orez (25 g), când acestea sunt aproape fierte, deoarece orezul fierbe în circa 20 de minute. Se drege exact ca și ciorba de salată și se aromează la fel. Urzicile cu ceapa se pot fierbe în oală sub presiune în 30 de minute, apoi se finisează ca mai sus.

Ciorbă de dovlecei

mărunțaiele și partea din spate (mai osoasă) de la un pui sau de la altă pasăre, sau carne de vițel cu mai mult os, morcov, pătrunjel, țelină (200 g toate), o ceapă mică, un ardei, 2 roșii, 2 dovlecei tineri (700-800 g), 1/2 l borș sau suc de roșii, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, mărar, pătrunjel, cimbru, sare

Carnea tăiată în bucățele se pune la fiert în 2 l de apă rece, împreună cu o linguriță rasă de sare. Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, apoi se adaugă în supă. Când carnea și zarzavatul sunt fierte, se pun ardeiul, roșiile tăiate în felii și dovleceii curățați de coajă și semințe și tăiați în cubulețe. Se fierb toate 15-20 de minute, până când se înmoaie, având grijă să nu se terciuiască dovleceii. Se acrește după gust. Se adaugă concentrat de legume și sare, lăsând să fiarbă câteva clocote. Se servește dreasă ca și ciorbele precedente sau nedreasă. Pentru aromă, se adaugă neapărat mărar și cimbru.

Se pregătește la fel și fără carne.

Ciorbă de perișoare de pește

700-800 g pește, 1-2 ardei grași, morcov, pătrujnel, țelină (toate 200 g), o ceapă, 2 roșii de mărime mijlocie, 50 g franzelă, un ou, o linguriță cu vârf de făină (25 g), borș, zeamă de varză, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, leuștean, sare

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn. Apoi totul se stinge cu 1,5 l supă de pește clocotită și se lasă să fiarbă până când se pregătesc perișoarele. Peștele, fără oase prea multe, se curăță de solzi, cap și piei și apoi se scoate carnea, trecând cu cuțitul de-a lungul coloanei vertebrale de o parte și de alta a acesteia. Carnea (circa 250 g) care rezultă se curăță de toate oasele și se trece prin mașina de tocat, împreună cu franzela înmuiată și bine stoarsă.

La tocătură se adaugă o linguriță cu vârf de ceapă rasă fin sau tăiată mărunt, un ou întreg, făină, un vârf de cuțit de piper, pătrunjel sau mărar tăiat mărunt și un vârf de linguriță de sare și se amestecă bine.

Oasele de pește, capul și pielea se fierb, înainte, cu apa cu care se stinge zarzavatul.

Când zarzavatul este bine fiert, se acrește ciorba după gust sau cu ce există la îndemână, potrivindu-se gustul cu sare.

Din compoziția de perișoare se ia, cu linguriță udată în ciorbă, o cantitate cât o măslină mică, i se dă formă rotundă (cu degetul) în linguriță și apoi i se dă drumul în ciorba care clocotește (clocote mici).

Când toate perișoarele sunt gata, se fierb, la foc mic, încă 15 minute.

Ciorba nu se drege. Pentru aromă, se pune leuștean.

Ciorbă de pește

1 kg pește (crap, somn, știucă), morcov, pătrunjel, țelină (toate 200 g), o ceapă mare (100 g), 1-2 ardei grași, 2 roșii de mărime mijlocie (1/4 kg), borș sau zeamă de varză, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, leuștean, untdelemn, sare

Peștele, curățat de solzi, intestine, branhii (dacă este crap, i se scoate osul amar, cum s-a arătat în capitolul „Preparate din pește") și se taie în bucăți potrivit de mari, pe grosime (4-5 cm).

Zarzavatul, ras prin răzătoarea cu găuri mari, împreună cu ceapa, se călește cu 2-3 linguri de untdelemn, 2 minute, apoi se stinge cu 1,5 l de apă fierbinte și se lasă să fiarbă bine. Se adaugă ardeii tăiați în felii subțiri (1/2 cm) și roșiile tăiate în felii de 2 cm grosime.

Ciorba se acrește imediat cu borș sau zeamă de varză, sau cu altă acreală (oțet, zeamă de lămâie) și se sărează, completând lichidul cu apă, ca ciorba să nu fie prea deasă (ardeii și roșiile fierb în mediu acid).

Substanța acră și sarea se adaugă înainte de a introduce carnea de pește, pentru ca aceasta să nu se sfărâme la fiert (este foarte friabilă).

Când clocotește ciorba, se adaugă bucățile de pește împreună cu capul și se fierb 20-30 de minute, până când se înmoaie.

Dacă furculița intră cu ușurință în carne, atunci înseamnă ca aceasta este fiartă.

Se ia de pe foc (să nu se sfărâme carnea) și se aromează cu leuștean și pătrunjel. Se servește nedreasă.

Ciorbă de tarhon cu carne de pasăre sau de vită

Măruntaiele de pasăre și carnea din spate cu mai mult os sau piept de vită (circa 1/2 kg), morcov, pătrunjel, țelină (în total 250 g), o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 20 g orez, un gălbenuș, 100 ml smântână sau iaurt, 2 linguri de untdelemn, borș, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, tarhon, sare

Carnea, tăiată în bucățele, se pune la fiert în 2-3 l de apă rece (depinde cât este de bătrână carnea; dacă fierbe mai mult, ciorba scade).

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute în untdelemn, apoi se adaugă în supă, împreună cu o linguriță rasă de sare.

Când toate sunt aproape fierte, se pune orezul, se amestecă bine ca acesta să nu se prindă de fundul oalei și se lasă să fiarbă circa 30 de minute; apoi ciorba se acrește după gust.

Dacă s-a acrit cu borș, se lasă să mai fiarbă câteva clocote și apoi se ia de pe foc, se drege ca și ciorbele precedente și se sărează.

Pentru aromă, se adaugă o linguriță cu vârf de tarhon tăiat mărunt.

Se poate pregăti la fel, fără carne.

Legumele

VALOAREA NUTRITIVĂ A LEGUMELOR

Legumele sunt alimente de origine vegetală care alcătuiesc o sursă importantă de factori nutritivi, mai ales glucide, săruri minerale și vitamine. Substanțele proteice sunt în cantitate redusă și se găsesc, mai ales, în leguminoasele uscate (fasole, linte, mazăre, soia) și în glutenul din cereale. Grăsimile se găsesc în plante oleaginoase: semințe de floarea soarelui și soia, în germeni de porumb etc.

Este, deci, evidentă importanța ce trebuie acordată legumelor (tuturor părților comestibile ale acestora) – frunze, rădăcini, tulpini, bulbi, fructe, semințe etc., care trebuie să constituie cel puțin jumătate din alimentele ingerate zilnic, întrucât sunt principalii furnizori de vitamine și substanțe minerale de care organismul uman are nevoie pentru a-și îndeplini funcțiile vitale; astfel, se va crea un echilibru cu alimente de origine animală care au mare valoare biologică și energetică.

Pe cât posibil, se vor consuma crude toate legumele care se pretează la aceasta, pentru a nu diminua conținutul lor în vitamine și săruri minerale prin procedee de pregătire. Pentru legumele care trebuie pregătite la cald se vor aplica aceleași metode culinare ca și pentru cărnuri, unele pretându-se la mai multe operații culinare.

Fierberea în apă clocotită: prin acest procedeu se pregătesc toate legumele care se pretează pentru supe, ciorbe, mâncăruri, garnituri și alte preparate. Se fierb în apă puțin sărată, în vas obișnuit sau în oală sub presiune (legumele care conțin mai multă celuloză, ca fasolea boabe, ciupercile, fasolea verde, urzicile, varza creață etc.). În caz că legumele se întrebuințează fierte și strecurate (soteuri, salate cu maioneză, garnituri etc.), acestea se vor fierbe în foarte puțină apă clocotită, numai cât să le cuprindă, sau în mai puțină pentru frunzele verzi al

căror volum scade mult la fiert. În apă vor trece multe elemente minerale și alte substanțe care dau aroma specifică fiecărei legume; deci, această apă se va adăuga la supe, ciorbe, mâncăruri cu sos, pentru a nu se pierde substanțele hrănitoare.

Fierberea în aburi: Acest procedeu se aplică numai legumelor care conțin mai puțină celuloză și fierb mai ușor, ca: dovlecei, vinete, conopidă, morcovi tineri, cartofi, spanac etc. Legumele curățate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și apoi cântărite se așază pe un grătar, în vase speciale pentru acest scop; sub grătar se află apa, care prin fierbere se transformă în vapori. În absența acestor vase, se poate folosi chiar grătarul cu care este prevăzută oala sub presiune. Grătarul se așază în oală, ridicat pe o farfurie de porțelan sau din tablă smălțuită, sau crăticioară (așezată cu gura în jos). În oală se pun circa 300 ml de apă (nu trebuie să depășească grătarul) împreună cu o linguriță rasă de sare, apoi se așază legumele pe grătar (circa 500-800 g gata curățate) și se închide oala cu capacul. Legumele se fierb 7-10 minute (după conținutul lor de celuloză), calculând timpul de fierbere din momentul când încep să iasă primii vapori prin ventil. Conopida și dovleceii fierb în 6-7 minute. După ce s-a luat de pe foc, se deschide clama de la coada capacului și oala se răcește imediat în apă rece (ca legumele să nu mai fiarbă în continuare). Capacul va cădea singur în oală, legumele se vor scoate și se vor pregăti după indicațiile date în rețetă (soteuri, garnituri, salate etc.)

Înăbușirea legumelor la foc mic sau la cuptor: varză călită acră sau dulce, morcovi, gulii, fasole verde, urzici etc.

Prăjirea la tigaie – natur, în pesmet, în cocă de clătite: vinete, ciuperci, dovlecei, varză, cartofi etc.

Coacerea la cuptor: vinete, dovlecei, cartofi, sfeclă roșie, gutui etc.

Coacerea la grătar: ciuperci, vinete, ardei copți.

Coacerea la flacără: vinete, ardei.

PREGĂTIREA PRELIMINARĂ A LEGUMELOR

Toate legumele se fierb acoperite, în apă puțin sărată, exceptând anumite regimuri fără sare, sau sărată după gust, când se prepară împreună cu apa în care au fiert (supe, ciorbe, mâncăruri).

Spanacul

De la spanac se folosesc frunzele. Acestea se spală într-un vas cu multă apă, agitându-se cu mâna ca să se curețe de nisip, pământ și larve. Frunzele se scot întotdeauna din apă, nu se scurge apa de pe ele, pentru a nu rămâne impurități sub frunze. Se consideră bine spălate când în ultima apă nu mai rămâne nisip pe fundul vasului. Se rup apoi frunzele (fără codițe), care se mai pot spăla într-o apă, pentru verificare.

Spanacul se prepară în diferite feluri: supă, mâncare, budinci, piure etc. Are volum mare, dar va scădea foarte mult, dacă se va opări. Se pune să fiarbă direct în preparat (mâncare, ciorbă) sau se opărește 5 minute în foarte puțină apă (100-200 ml) sau numai cu apa reținută de frunze la spălare (plus apa ce o va lăsa el) pentru a-i reduce mult volumul și apoi se adaugă în preparatul pentru care s-a pregătit; frunzele se lasă întregi (mâncare de spanac) sau se trec prin mașina de tocat sau prin alt aparat de presat (piure de spanac).

Pentru unele preparate, spanacul se fierbe până când se înmoaie bine, circa 20 de minute, în foarte puțină apă sau numai cu apa rămasă pe frunze (plus sucul din el), apoi se strecoară (reținându-se apa pentru diferite ciorbe), pregătindu-se în continuare după prescripțiile din rețetă (spanac cu maioneză, clătite, budinci).

Pentru sarmale se aleg frunzele mari, bine spălate; se așază în strecurătoare și se toarnă apă clocotită peste ele, ca să-și piardă din rigiditate.

Spanacul fiert se poate conserva la congelator, în pungulițe de nailon.

Salata verde (Lăptuca)

Se prezintă sub formă de căpățâni. Nu se rup frunzele înainte de a fi spălată bine la un jet de apă; se ține fiecare căpățână în mână și se desface frunză cu frunză, pentru a controla dacă nu au rămas insecte sau larve, care se găsesc din abundență. Dacă se rup frunzele înainte de spălare, acestea se vor lipi între ele și se vor spăla mai greu.

Căpățânile mari și îndesate se spală mai întâi într-un lighean cu multă apă, ținându-se cu frunzele în jos și agitându-se, ca acestea să se desfacă mai bine

(să iasă toate impuritățile), având grijă să nu se rupă. Se schimbă astfel apa de 3-4 ori. După ultima apă se verifică, desfăcând fiecare frunză, la un jet de apă.

Salata se consumă de obicei crudă, când este asociată cu legume fierte (salate). Se prepară și sub formă de ciorbe sau umplutură.

Salata verde se poate conserva fiartă numai cu apa reținută pe frunze după ultima spălare (dacă este multă apă, se scurge în mare parte) plus apa pe care o lasă la fiert. Se poate fierbe mai repede în oală sub presiune (fără a adăuga apă), la foc mic sau cu un grătar sub oală, circa 30 de minute.

După ce s-a răcit, se împarte în pungi de nailon (care să nu curgă) în porții pentru o singură masă, distribuind și zeama rămasă, egal, în toate pungile. Pungile se leagă cu sfoară și se așază în poziție verticală, în congelator. Se pregătește exact ca și vara, având același gust.

Urzicile

Se consumă numai primăvara (din martie până în mai), când sunt fragede. De la urzici se folosește numai vârful lujerilor (5-7 cm) cu toate frunzulițele aferente. Se controlează amănunțit, ca să nu aibă fire de păr (de la animalele care le străbat), apoi se spală într-un vas cu multă apă, agitându-se cu o lingură de lemn, ca să se desprindă nisipul fin lipit de ele. Se scot din apă cu strecurătoarea și se spală în 4-5 ape, până când în ultima apă nu mai rămân urme de nisip. Se ia apoi câte un mănunchi de urzici în mâna acoperită cu o mănușă de cauciuc sau cu o pungă de nailon, ca să nu urzice (cele tinere urzică foarte puțin) și se taie în 4-5 felii.

Urzicile își vor micșora mult volumul la fiert; de aceea, se fierb în apă puțină, atunci când aceasta nu se întrebuințează pentru unele preparate (500 g-1 kg urzici se fierb în 500 ml apă clocotită circa o oră sau în oală sub presiune, 30 de minute, în 300 ml apă). Urzicile au multă celuloză, deci trebuie fierte mai mult.

Când se pregătesc sub formă de pilaf, orezul se stinge în apa în care au fiert. În ciorbă se pun direct în apa clocotită cu care se pregătesc. Prima apă nu se aruncă, deoarece odată cu ea se aruncă substanțele minerale care s-au dizolvat în timpul fierberii. Apa în care au fiert se poate adăuga la orice ciorbă, dacă nu se folosește la preparatul respectiv.

Urzicile bine fierte se pot conserva în pungi de nailon, la congelator, exact ca și salata verde, folosindu-se pentru ciorbă, pilaf, piure, mâncare.

Loboda

Este o plantă de primăvară mai târzie (aprilie-iunie) de la care se consumă toate frunzele și vârfurile lujerilor tineri (10-12 cm spre vârf). Loboda necultivată, care crește prin locurile îngrășate cu gunoi de grajd, este de culoare verde, cea cultivată în grădini este galbenă-oliv sau roșie. Se prepară sub formă de ciorbă sau se adaugă la alte supe de zarzavat sau ciorbe pentru a le îmbunătăți compoziția. Fierbe în circa 30 de minute.

Loboda fiartă se poate păstra pentru iarnă la congelator, în pungi de nailon, ca și salata.

Varza albă

De la varza albă se întrebuințează căpățâna, formată din frunzele îngroșate. Frunzele exterioare, dacă au urme de nisip sau pământ pe ele, se spală bine și apoi se adaugă în preparat. Se folosește crudă sau murată, tăiată ca fideaua pentru salată sau când se călește, la ciorbe și multe alte preparate.

Căpățâna de varză se taie mai întâi în jumătate și apoi ca fideaua, cu cuțitul sau cu răzătoarea specială pentru varză. Pentru sarmale se aleg căpățâni mai afânate, cu frunze subțiri, care se vor folosi opărite sau murate. Varza albă, proaspătă, fierbe în 30-40 de minute, iar varza murată în 1,5-2 ore.

Varza roșie

Varza roșie se folosește mai mult crudă, tăiată ca fideaua, ca salată, asezonată cu sare, zeamă de lămâie sau oțet și untdelemn, sau conservată, ca murătură. Conține mai multă celuloză decât varza albă; având deci frunzele mai tari, nu se înmoaie la murat, fapt care permite să se folosească oricând ca umplutură pentru ardei sau gogoșari murați, la fel ca și cu varză târzie de toamnă.

Varza creață

Este o varietate de varză cu frunzele foarte încrețite, prinse într-o căpățână afânată; are gust foarte plăcut, cu aromă specifică, dar fierbe puțin mai greu decât varza albă. Se controlează fiecare frunză, deoarece, adesea, se găsesc ouă de larve printre încrețituri și apoi se spală bine, așa cum s-a arătat la salata verde (lăptuca).

Se prepară mai ales umplută cu carne, exact ca și salata verde, folosindu-se însă numai căpățânile mici. Căpățânile mari, bine spălate, se fierb întregi sau tăiate în sferturi, în apă clocotită, puțin sărată, până când se înmoaie bine, circa o oră sau mai mult. În oală sub presiune, varza fierbe în 30-40 de minute cu o cantitate de 500 ml de apă (apa se poate întrebuința la orice ciorbă), apoi, strecurată, se pregătește așa cum s-a arătat la „Preparate din legume" (fierte sau cu sosuri reci).

Reventul (rubarba)

Este o plantă foarte apreciată în unele regiuni ale țării. Se cultivă în grădini pentru frunzele lui mari, ca de brusture, care se folosesc la sarmale cu carne de animale tinere sau cu carne mai moale de la animale mature, deoarece sunt foarte fragede și nu se pot fierbe mult. În acest scop, frunzele bine spălate se opăresc cu apă fierbinte (nu clocotită), turnată peste ele într-o strecurătoare, ca să devină mai maleabile, să nu se rupă când se îndoaie. Se folosesc mai mult cozile (pețiolul) frunzelor, care sunt lungi și foarte groase, cu diametrul de 1,5-2 cm, formate din fibre, care la fiert se înmoaie foarte repede (15 minute). Cozile nu se curăță, ci numai se spală de pământ și praf și se șterg cu un tifon. Se iau în mănunchi 3-4 bucăți, se taie în felii de 1/2 cm grosime pentru prăjituri sau în bucăți de 3-4 cm grosime pentru compot și ciorbe. Reventul are o aciditate foarte plăcută, asemănătoare cu cea a lămâii, deoarece conține acid oxalic. Prăjiturile cu rubarbă sunt foarte apreciate.

Rubarba se poate conserva la congelator în stare naturală (crudă), tăiată în forma sus-menționată, în pungi de nailon. Bucățile nu se lipesc între ele; nu se folosesc pentru prăjitură sau alte preparate până când nu se dezgheață complet, ca să nu curgă zeama din ele.

Varza de Bruxelles

Este o varietate de varză cu tulpina înaltă pe care se află circa 15-20 de căpățâni de mărimea unei nuci sau ceva mai mari. Este mai rezistentă la frig decât varza albă. După ce s-au curățat de frunzele veștede și s-au spălat, controlând fiecare frunză, căpățânile se fierb întregi, în apă clocotită, puțin sărată, timp de 30-40 de minute, apoi se strecoară și se lasă în strecurătoare până când se răcesc. Se pregătesc cum s-a arătat la „Preparate calde din legume fierte", sau cu sosuri din maioneză, sau cu alte sosuri reci (v. „Sosuri servite calde și reci").

Cartoful

Are o foarte largă întrebuințare atât pentru calitățile lui nutritive, cât și pentru faptul că este la îndemâna oricui. Se pretează la foarte multe preparate. Pentru unele preparate se fierb în coajă, procedeu care împiedică trecerea amidonului și a elementelor minerale în apă. Cartofii, curățați de coajă, se fierb în apă clocotită, ca să se gelifice repede amidonul, altfel, în apă rece, acesta se dizolvă și se va pierde, dacă nu se folosește și lichidul respectiv.

Pentru piureuri, cartofii curățați se pun, întregi sau tăiați numai în jumătăți, în apă clocotită, tocmai pentru acest motiv. Apa în care au fiert se poate adăuga la supe sau sosuri, îmbunătățindu-le valoarea nutritivă, fără a le schimba cu nimic gustul.

Durata de fierbere variază între 10 și 30 de minute (depinde de mărimea cartofului), adăugând puțină sare în apă, atât pentru cei cu coajă, cât și pentru cei curățați, ca să nu se zdrobească. Cartofii curățați nu se vor păstra niciodată în apă rece sub pretext că se înnegresc, deoarece li se va reduce din valoarea nutritivă, prin dizolvarea amidonului. Ei se înnegresc din cauză că la suprafața lor se oxidează unele săruri minerale în contact cu oxigenul din aer.

Cartofii nu se mai spală, în nici un caz, după ce au fost tăiați pai, din același motiv; la prăjire, ei se vor rumeni frumos, chiar dacă au fost oxidați. Coaja și ochiurile cartofilor încolțiți se vor curăța bine (mai ales în jurul ochiurilor), deoarece conțin solanină, o substanță toxică.

Cartoful absoarbe multă sare la fiert; de aceea, se întrebuințează 1-2 cartofi curățați și tăiați în jumătăți sau în sferturi care se fierb 20 de minute în mâncărurile prea sărate, unde se lasă chiar și până a doua zi.

Mazărea

Se consumă sub formă de boabe, mai rar păstăile, care devin ațoase. Mazărea proaspătă este dulce, însă dacă se învechește, pierde din substanțele sale dulci; de aceea, trebuie să se adauge puțin zahăr, când se pregătește. Se fierbe 20-30 de minute în apă clocotită, puțin sărată.

Se întrebuințează ca garnitură (soteu, mâncare, supă) în adaos cu alte zarzavaturi sau la salate cu maioneză etc. Mazărea din conserve este la fel de bună pentru oricare preparat, dacă este tânără. Mazărea matură trebuie fiartă mai mult, coaja conținând mai multă celuloză.

Fasolea boabe

Învelișul boabelor conține celuloză, de aceea fasolea curățată de impurități bob cu bob se recomandă să se înmoaie în apă rece cu 12 ore înainte de preparare.

Apa din vas trebuie să depășească cu 5-6 cm nivelul boabelor, deoarece acestea se vor hidrata și își vor mări volumul.

Se spală apoi cu apă rece și se pun la fiert tot cu apă rece. Când se fierbe fasolea pentru salată sau mâncare scăzută, apa trebuie să depășească nivelul boabelor cu 6-7 cm.

Dacă se fierbe pentru ciorbă, apa trebuie să depășească nivelul boabelor cu 10-15 cm, urmând să se mai completeze lichidul cu borș sau cu alte substanțe acre și apă, după rețetă.

Fasolea, ținută în prealabil 10-12 ore în apă rece, fierbe în 1,5-2 ore, iar în oală sub presiune, în circa o oră.

Indigestia este cauzată de celuloza tare din învelișul boabelor, care se digeră greu și numai în parte, mai ales când fasolea nu este bine fiartă.

Bobul

De la această plantă leguminoasă se folosesc numai boabele, care sunt de 2-3 ori mai mari decât cele ale fasolei obișnuite. Sunt mai puțin folosite din cauza învelișului mai tare de celuloză. Se fierbe și se pregătește ca și fasolea. După ce s-a fiert, se înlătură coaja la fiecare bob.

Lintea

În alimentație se folosesc numai boabele acestei plante. Ele sunt rotunde și plate, mici cât bobul de mazăre secționat în jumătate, cu învelișul celulozic mai moale decât cel al fasolei, de aceea fierbe mai repede.

Se curăță cu atenție, bob cu bob, se spală și se înmoaie în apă rece cu 12 ore înainte de pregătire. Are gust plăcut aromat. Se pregătește sub formă de mâncare cu carne afumată.

Fasolea păstăi

Există multe soiuri de fasole, preferată fiind cea grasă (cu păstaia lată de 1,5-2 cm). Fasolea păstăi trebuie să fie proaspătă, fragedă, tânără, fără ațe.

Păstăile maturizate sau soiurile cu ațe, oricât ar fierbe, nu-și îmbunătățesc calitatea. O păstaie ațoasă se recunoaște dacă, prin rupere la ambele capete, se desprind ațe pe ambele părți, pe toată lungimea ei.

Fasolea păstăi se poate prepara în diverse feluri, datorită gustului și aromei sale specifice: ciorbe, supe-creme, mâncăruri cu sau fără carne, salate cu mujdei sau cu maioneză, sau în diferite soteuri de legume, servite ca antreu, sau ca garnitură la fripturi, frigănele, ochiuri. Se poate asocia cu morcovi, țelină sau cu alte legume fierte.

Bamele

De la bame se consumă păstăile care au o formă specială, scurtă (3-4 cm) și bombată. Bamele sunt bune pentru pregătit numai când sunt tinere, cu păstaia fragedă; cele bătrâne au învelișul tare (fibros, cu multă celuloză).

Când se fierb, coaja lor elimină un suc cleios, mucilaginos; cele tinere, mai puțin. Pentru a înlătura acest neajuns, 1 kg bame se fierbe numai 5 minute în 1/2 l de apă clocotită cu 1/2 l de borș sau în 1 l de apă, cu 50 ml de oțet și o linguriță rasă de sare.

Se iau de pe foc, se lasă în apă acoperite încă 15-20 de minute, se limpezesc în mai multe ape reci, până când se curăță de substanța mucilaginoasă și apoi se pregătesc după rețetă.

Ceapa

Este o legumă aproape nelipsită din toate ciorbele, supele, mâncărurile, datorită uleiurilor eterice care-i dau aromă și un gust plăcut. Este foarte indicat să se consume și crudă, cu ciorbe sau asociată cu diferite salate, sosul cu care sunt asezonate acestea reducându-i din iuțeală. Se poate beneficia de ea tot timpul anului, conservarea ei fiind ușoară.

Prazul

Este o specie de legumă cu bulbul prelungit; se consumă până la frunzele verzi (prima foaie se înlătură numai dacă este veștedă). Este mai puțin iute decât ceapa. Se întrebuințează ca atare sau tăiat în felii foarte subțiri, asezonat cu sare, zeamă de lămâie sau oțet și untdelemn, sau fiert circa 50-60 de minute, până când se înmoaie bine, și apoi amestecat cu sosuri reci.

Se prepară și ca mâncare cu sau fără carne sau umplut. Pentru umplut, se aleg fire de praz mai groase, se taie în bucăți de 6-8 cm (numai partea albă), se opăresc 5 minute în apă clocotită puțin sărată și se strecoară. După ce se răcesc li se scoate mijlocul, împingându-l cu coada rotundă a unei linguri de lemn sau cu un creion, așa încât să rămână numai două foi suprapuse, ca un tub. Dacă se poate, se mai scoate un tub din alte două foi, iar restul (mijlocul) se adaugă la tocătură.

Usturoiul

Este o specie de legumă mult folosită, cu bulbul format din mai mulți bulbișori („căței"). Datorită gustului și mirosului caracteristice, se folosește la diferite preparate din carne (cârnați, tobă, piftie etc.), la aromarea fripturilor de orice fel: porc, pasăre, vițel, vită, oaie, vânat, la unele ciorbe, sosuri și crud, ca atare.

Hreanul

Hreanul se folosește crud, deoarece dacă se fierbe va da un gust amar preparatului în care se pune, pierzându-și aroma și gustul specific. În preparatele calde (sos cu hrean) se adaugă numai în momentul în care acestea se servesc.

Se rade prin răzătoarea cu găuri mici și se asezonează cu sare, zeamă de lămâie sau oțet, untdelemn, smântână.

Dacă este posibil, este indicat să se prepare întotdeauna proaspăt.

Se poate păstra curățat, la frigider, sau necurățat într-o lădiță cu nisip, la loc răcoros (balcon).

Se întrebuințează și la murături, ajutând la conservarea lor, având și o acțiune bactericidă.

Ridichile

Începând de primăvara (martie) și până iarna, se găsesc diferite soiuri. Ridichile de lună, roșii, mici și rotunde se folosesc și pentru ornat.

Se spală bine, li se taie ramificațiile și rădăcina, de unde se desprinde coaja subțire, în 5 felioare până la jumătatea lor, ca niște petale, astfel căpătând aspectul unor rozete.

Se poate înfige chiar în mijlocul rozetei o bucățică de morcov, imitând și alte flori. Cu ele se ornează diferite salate din legume crude sau platourile cu aperitive.

Sfecla roșie

Se aleg sfecle de mărime mijlocie, deoarece sunt mai închise la culoare și mai dulci, se spală și se fierb întregi în apă clocotită (cât să treacă peste nivelul lor), acoperite, sau se pun pe o tavă și se dau la cuptor să se coacă circa o oră, la foc mijlociu.

Când intră furculița în ele, înseamnă că sunt fierte sau coapte. Se scurg de apă (sau, după caz), se curăță de coajă, apoi se prepară ca salate după rețetă.

Sfecla este foarte indicată pentru salată și în timpul iernii, deoarece se conservă ușor, ca și cartofii, și se poate prepara în cantitate mică și acri, după necesități. Se poate adăuga la unele ciorbe.

Sparanghelul

De la sparanghel se consumă lujerul fraged (15-20 cm spre vârf). Cu cât este mai tânăr, cu atât se poate consuma mai mult din el.

Coaja, dacă este fibroasă, se desprinde cu cuțitul de la tăietură spre vârf; dacă este fragedă, se lasă ca atare, sau se rade puțin cu cuțitul. Se așază lujerul în mănunchiuri de câte 8-10 bucăți, unele lângă altele, cu vârfurile în aceeași direcție.

Se leagă apoi mănunchiurile în două locuri, mai spre capete, ca să aibă mai multă rezistență când se manipulează, deoarece sparanghelul este foarte fragil.

Capetele se îndreaptă cu cuțitul ca să fie tăiate toate de aceeași lungime, apoi se pun la fiert cu vârfurile în sus, în apă clocotită, puțin sărată, într-o oală destul de înaltă, acoperită.

Vârfurile, foarte fragede, trebuie să iasă din apă cu 4-5 cm, ca să fiarbă numai în vaporii formați, altfel se vor înmuia prea mult. Se fierb 15-20 de minute.

Din cauza fragilității lui, se servește mai mult cu sosuri reci. După ce a fost strecurat, se așază pe platoul de servit legat, apoi se dezleagă și se toarnă sosul peste el (v. „Sosuri reci").

Conopida

De la conopidă se consumă „floarea" compactă (impropriu numită astfel). Se înlătură frunzele, se taie în buchețele, se curăță codița fiecărui buchețel, ca să nu aibă ascunse larve (au aceeași culoare ca și frunzele). Se spală și apoi se fierb circa 20 de minute, în apă clocotită cu puțină sare și lapte (care albește).

Dacă se fierbe prea mult, conopida se zdrobește și se înroșește. Se folosește la supe, supe-creme, mâncăruri cu sau fără carne, aperitive, garnituri, budinci etc.

Morcovul

Morcovii se conservă ușor în stare naturală, astfel că se poate beneficia de ei tot timpul anului. Mai apreciați sunt cei de culoare roșu-portocaliu, cu vârful rotund (carotele).

Se rad ușor cu cuțitul sau se freacă numai puțin cu un spălător din plastic. Se folosesc tăiați în sferturi pentru supă de carne, rași prin răzătoarea cu găuri mari sau tăiați rondele pentru supe de zarzavat sau ciorbe, iar pentru soteuri, tăiați în formă de chibrit (julienne) sau rași în tăiței cât mai lungi, tot prin răzătoarea cu găuri mari, prin mișcări numai înainte, în lungul răzătoarei.

Din morcovi dați prin storcător se obține suc.

În cantitate mică, morcovii se rad prin răzătoarea cu găuri mici, apoi sucul se stoarce prin tifon; acesta se bea imediat, altfel, în contact cu aerul sucul își pierde vitaminele.

Pătrunjelul

Rădăcina și frunzele de pătrunjel condimentează plăcut preparatele; frunzele se adaugă numai după ce preparatul s-a luat de pe foc.

Asociat cu morcovul, pentru sucuri și piureuri crude, executate cu mixerul electric, asigură o bună parte din vitaminele naturale, tot timpul anului.

Țelina

Rădăcina și frunzele de țelină se folosesc împreună cu morcovul și pătrunjelul la supele și ciorbele de carne sau de zarzavat, la ghiveciuri, mâncăruri cu sau fără carne, murături etc. Se poate folosi și ca salată în timpul iernii, crudă, singură sau asociată cu morcovi, pătrunjel și mere.

Dovlecelul

Se consumă atât dovleceii în floare, subțiri ca degetul, cât și cei mari de peste 1 kg, cu condiția să aibă coaja fragedă. Dovlecelul conține puțină celuloză, din care cauză se terciuiește, dacă se fierbe ceva mai mult decât este

necesar. Este bine tolerat în regimurile alimentare. Dovleceii în floare nu au semințe dezvoltate; se consumă în întregime, necurățați de coajă, se fierb întregi numai 10 minute, altfel se înmoaie prea mult. Se pregătesc cu sosuri reci sau asociați cu alte legume în diverse preparate calde.

Dovleceilor mai mărișori, cu diametrul de 4-7 cm, li se rade puțin coaja cu cuțitul; după aceea, se taie în jumătăți, se fierb 10 minute și apoi se pregătesc la cuptor cu brânză sau cu alte adaosuri. Când sunt mai mari, dovleceii se curăță de coajă și semințe, se taie în cuburi sau se rad prin răzătoarea cu găuri mari și se pregătesc ca mâncare cu sau fără carne, cu maioneză, soteuri, musaca, supe.

Dovleceii conțin multă apă; de aceea, pentru unele preparate în care se adaugă cruzi, se sărează puțin, se lasă să stea 30-40 de minute, pentru ca sarea, prin topire, să extragă o bună cantitate de apă din ei, se storc puțin și se pun să fiarbă. Dovleceii fierți în prealabil pentru salate sau alte preparate nu se scurg bine de apă în strecurătoare; de aceea, se presează cu mâna sau se pune un tifon simplu și se presează puțin, având grijă să nu se deformeze, altfel apa pe care o conțin va subția prea mult sosul sau preparatul în care se adaugă. Aromele cele mai adecvate pentru dovlecei sunt mărarul și cimbrul.

Gulia

Pentru supă sau pentru umplut, gulia se întrebuințează numai când este tinără și fragedă, altfel va deveni repede lemnoasă; în acest caz, se poate folosi la supele de carne sau la alte supe dulci, numai pentru a le da gust. Asociată cu smântână și carne, se întrebuințează la budinci.

Vinetele

Calitatea preparatului depinde de calitatea vinetelor. Cele superioare trebuie să aibă culoarea închisă, violacee, aproape neagră, să fie lucioase (semn că sunt proaspete) și pufoase la pipăit (înseamnă că semințele nu sunt dezvoltate). Dacă îndeplinesc aceste condiții, vinetele nu vor fi amare. Se prepară coapte, ori mâncare cu sau fără carne.

Ardeii

Este nesfârșită gama lor de întrebuințare, datorită aromei și gustului plăcut pe care-l dau preparatelor, atât cruzi, cât și fierți sau copți. Se consumă permanent, fiind cultivați pe câmp sau în sere.

Roșiile sau tomatele

La fel ca și ardeii, sunt foarte apreciate pentru gustul lor plăcut, acrișor, atât fierte în preparate, cât și crude, în salate sau sucuri. Aproape că nu se poate concepe lipsa lor din alimentație.

Castraveții

Sunt apreciați pentru gustul lor plăcut, răcoritor. Se consumă cruzi și ca murături.

PREGĂTIREA PRELIMINARĂ A CIUPERCILOR

Ciupercile cele mai indicate sunt cele de cultură, care sunt comestibile, fără nici un risc, cu condiția să se consume numai proaspete sau din conserve.

Ciupercile comestibile care cresc liber în natură sunt multe și foarte bune, dar prezintă riscuri pentru nespecialiști, din cauza similitudinii cu cele otrăvitoare. Se pot confunda ușor și urmările pot fi fatale. Se recomandă să se consume numai soiurile bine cunoscute de toată lumea, după o documentare serioasă. Chiar și acestea pot deveni periculoase, când ploile durează mult și afară este cald (timp favorabil pentru dezvoltarea ciupercilor); dacă sunt ciuperci otrăvitoare în preajmă, apa care se scurge de la acestea va fi absorbită și de către cele comestibile, devenind astfel otrăvitoare.

Ciupercile comestibile trebuie consumate cel mult a doua zi după ce au fost culese, altfel, chiar dacă se păstrează la frigider (la congelator nu se pot păstra crude), după 2-3 zile se înmoaie, devin lipicioase și consumate astfel pot produce indigestii cu urmări grave, devin chiar otrăvitoare.

Ciupercile trebuie, în primul rând, curățate după specificul lor, controlându-se și îndepărtându-se părțile viermănoase. Ciupercile prea bătrâne nu se folosesc, deoarece pot provoca indigestii cu urmări grave. Se spală în multă apă, de preferat într-un lighean mare, când sunt mai multe, din care se scot cu o strecurătoare de macaroane (cu găuri mari). Ciupercile cu pălăria mare se spală ținându-se cu lamelele în sus sub un jet de apă, ca să rămână întregi pentru a fi preparate pe grătar, pane, umplute etc.

La fiert se pune sare numai la cele fragile, ca să le întărească.

Ciupercile, datorită uleiurilor eterice pe care le conțin și care le dau aroma specifică, sunt foarte agreate de consumatori. Ele conțin proteine în cantitate destul de mare, deci sunt un aliment hrănitor, dar și multă celuloză, greu de digerat. Este necesar să se țină seama de câteva sfaturi în legătură cu măsurile

urgente care trebuie luate, în caz de intoxicare, până la venirea medicului. Semnele de intoxicare se manifestă după câteva ore (după gravitatea otrăvirii și rezistența organismului) și cele mai vizibile sunt: vomă, dureri de cap, frisoane, paloare și uneori diaree. În primele 2-3 ore (cât timp alimentele mai sunt în stomac) se recomandă să se bea mult lapte, sau, în lipsă, apă călduță cu sare sau bicarbonat, care provoacă vomă. După 3-4 ore, alimentele trec mai departe (chiar să se împiedice acest lucru, fiind dăunător), otrăvurile absorbite din tubul digestiv intrând în sânge. Pentru oprirea spasmelor de vomitare se vor da ape minerale gazoase sau sifon și pentru eliminarea otrăvurilor, prin urină, cât mai mult lapte și ceaiuri diuretice. Se vor face frecții cu apă cu oțet ca să se atenueze nădușelile. Băuturile alcoolice vor fi evitate cu desăvârșire. Numai medicul poate ajuta eficient, dacă este chemat la timp.

Ciupercile albe de pășune (*champignons*)

Sunt cele mai cunoscute și mai des întrebuințate.

Când sunt tinere au pălăria albă și lamelele roz, acoperite cu un văl alb; acesta se rupe pe măsură ce cresc și va rămâne ca un inel prins de piciorul ciupercii. Lamelele devin maro la cele mature. Cresc pe pășuni pe unde pasc vitele, în locuri umede, îngrășate cu gunoiul acestora. Se cultivă și în sere. Sunt ușor de recunoscut. Au piciorul foarte scurt, pălăria bombată, de culoare albă, și cresc în grupuri. Se curăță numai vârful piciorului care a stat în pământ. Pălăria nu se curăță nici de membrana de deasupra, nici de lamele. Lamelele se vor curăța numai când devin maro mai închis, altfel vor înnegri preparatul. Se spală bine în multă apă (deși cele tinere sunt acoperite cu văl și nu intră nisip între lamele); se scot din apă, dar nu se scurge apa de pe ele, deoarece impuritățile ar putea rămâne sub ele.

Mânătărcile (hribii)

Cresc în poienile din pădurile de foioase. Unele au pălăria de culoare roșie-castanie spre brun, altele brun-cenușie sau brun închis spre negru sau galben-oliv. Pălăria poate atinge 20 cm diametru. Partea de sub pălărie cu tuburile sporifice, de culoare gri-deschis (aproape albă) la cele tinere și galben-verzuie la cele mature, trebuie înlăturată în întregime, deoarece este foarte mucilaginoasă, chiar și la cele tinere, dând un aspect dezagreabil preparatului. Pălăria se curăță de membrana de deasupra cu un cuțit bine ascuțit. Piciorul, care este foarte dezvoltat și cărnos, se rade puțin cu cuțitul, îndepărtându-se părțile viermănoase atât din pălărie, cât și din picior. Mânătărcile sunt foarte apreciate

la toate preparatele, ca și ciupercile albe (*champignons*), au carnea fragedă și aromată.

Sunt multe soiuri asemănătoare, însă necomestibile, de exemplu hribul țigănesc, cu membrana pălăriei alb-cenușie, pătată cu galben-roz-verzui. Tuburile sporifice gălbui se colorează în albastru la atingere. Piciorul este gros, umflat la mijloc, ca un bulb, de culoare galbenă sau roșiatică cu vinișoare dispuse sub formă de fileu, roșii ca sângele. Este foarte otrăvitoare.

Urechiușele (gălbiorii, buretele galben)

Au culoarea galben-portocalie (ca gălbenușul de ou) în întregime. Carnea este tare, cu miros plăcut de caisă și gust plăcut, dulceag. Se curăță numai partea care a stat în pământ. Când se fierb, nu se adaugă sare și oțet până ce nu se înmoaie bine (altfel vor fierbe greu). Se folosesc la orice preparat, chiar și murate. Cresc în pădurile de foioase și de conifere de primăvara până toamna. Au și acestea un corespondent aproape identic printre cele otrăvitoare, care crește în aceleași locuri, de obicei lângă trunchiul arborilor, însă specialiștii le pot recunoaște.

Zbârciogul

Are pălăria în formă de ou sau de căciulă țuguiată sau de clopot, de culoare galben-ocru cu nuanțe de brun, având pe toată suprafața niște gropițe (alveole) în care sunt situați sporii. Pălăria, semigelatinoasă la suprafață și piciorul sunt goale în interior și comunică între ele. Piciorul are culoare alb-gălbuie spre ocru. Carnea este fragilă, albă, cu gust plăcut. Crește în locuri umede, în păduri de foioase sau conifere, de primăvara până toamna. Se folosește și pentru murături, exact ca și ghebele.

Ciuperca de câmp

Crește în grupuri, pe pajiști, în grădini, fânețe (vara-toamna). Se aseamănă foarte mult cu ciuperca de pășune (*champignon*); are forma ovoidă sau globuloasă și lamelele roz (la cele tinere), carnea moale și albă. Pălăria poate atinge circa 20 cm diametru și are, uneori, scame pe margine (rest din văl), iar culoarea devine galben-ocru și lamelele brun-negricioase. Piciorul are, la început, un inel alb, dublu, răsfrânt în jos, care cu timpul devine galben. Se poate folosi pentru orice preparat, având gust și aromă plăcute.

Bureții de rouă

Apar în grupuri mari vara, după ploi calde intermitente de 2-3 zile, prin pajiști pe unde pasc vitele și prin poieni cu iarba rară și puțină. Au pălăria aproape dreaptă, de culoare maro-deschis, cu o gheabă (cocoașă) la mijloc, având marginile ondulate, lamele puțin mai deschise la culoare și rare. Pălăria are diametrul între 1 și 4 cm. Nu au viermi decât cele foarte bătrâne. Au gust și aromă plăcute, putând fi folosite la toate preparatele, numai pălăriile (picioruşele sunt tari).

Crăițele (bureții domnești)

Când răsare, această ciupercă are aspect de ou, învelit într-o membrană albă, compactă, care se rupe și rămâne la baza piciorului ca un manșon (volvă), când ciuperca se dezvoltă.

Pălăria, care poate să ajungă la 20 cm diametru, este de culoare portocalie sau galben-aurie, lucioasă și cărnoasă, semisferică sau plată, cu lamelele galben-aurii.

Piciorul mai gros, învelit la bază în volvă albă, înalt de 8-12 cm, are culoarea galben-aurie, iar inelul mai lat, galben striat, pornind de la pălărie, îndreptat în jos.

Această ciupercă, cu carnea albă, galbenă sub membrana pălăriei și a piciorului, este prețuită ca fiind cea mai bună dintre ciuperci pentru carnea ei gustoasă și foarte plăcut aromată. Se folosește în toate preparatele, precum și murată.

Crește în regiunile călduroase din sudul țării, în lunile de vară, pe câmpii și în luminișurile pădurilor, unde găsește și umezeală.

Vinețica (ciuperca vânătă)

Crește în păduri de foioase, din vară până toamna.

La ciupercile tinere pălăria este sferică, însă pe măsură ce se dezvoltă devine semisferică, apoi întinsă și puțin adâncită la mijloc. Are culoare roz, pe alocuri puțin brună cu nuanțe oliv sau albastre, violet-deschis, înspre mijloc mai închisă la culoare, având lamelele albe, uneori pătate cu cenușiu sau maro.

Piciorul de culoare albă este mai gros; dar atât pălăria, cât și piciorul se rup ușor.

Carnea este albă cu gust plăcut, cu aromă puțin pronunțată. Pălăria se poate folosi necurățată de membrană (cuticulă), dar la dorință se poate

desprinde ușor înainte de spălare, altfel aceasta devine alunecoasă, ușor vâscoasă. Mulți consumă aceste ciuperci crude.

Se spală cu grijă, fiind foarte fragile, și se prepară, pane, în cocă de clătite, umplute, la cuptor sau pe jăratic etc., folosindu-se și murate, ca și ghebele.

Parasolul (buretele șerpesc, parizolul)

Crește în poienile luminoase din păduri sau pe pajiști cu iarbă puțină, din vară până în toamnă.

La ciupercile tinere, pălăria este ovoidă, de culoare castaniu-roșcată cu nuanțe de brun-închis, acoperită cu solzișori bruni, așezați în rânduri concentrice; în partea centrală, membrana este netedă și de culoare brun-închis, brun-deschis, cenușie.

Pe măsură ce crește, pălăria devine semisferică, apoi plată, cu o umflătură la mijloc, în rest își păstrează toate caracteristicile, putând ajunge până la 30 cm diametru sau chiar mai mult. Lamelele sunt dezvoltate, bine distanțate, albe sau galbene, devenind maro la maturitate. Piciorul lung, subțire, de culoare cenușie cu maro și solzi cenușii de-a lungul lui, este foarte fibros și necomestibil.

Carnea este albă cu gust și aromă plăcute, devenind brună la cele mature. Pălăria foarte fragedă se poate folosi și necurățată, sub orice formă, mai ales pentru grătar, pane, umplută, de asemenea și murată.

Bureții „păstrăvi de fag"

Acești bureți cresc în grupuri compacte pe trunchiul arborilor verzi sau pe putregaiuri (căzături), în pădurile de foioase și ajung buni de mâncat numai după 15 octombrie. Au pălăria brun-cenușie cu lamelele late, bine dezvoltate, de culoare alb-gălbuie.

Piciorul este scurt și gros, albicios, uneori lipsește, ciuperca fiind fixată cu o latură lipită de arbore, ca o ureche.

Carnea este albă, cu gust plăcut, mai puțin aromată, cu multă celuloză, de aceea fierbe foarte greu; nu se pun sare și oțet în timpul fierberii. Se întrebuințează mai mult pentru murături.

Ghebele

Aceste ciuperci se maturizează pe la sfârșitul lui septembrie-octombrie. Cresc în grupuri numeroase în păduri, la rădăcinile arborilor de foioase sau pe trunchiurile putrede ale pomilor.

Au pălăria ca o umbrelă deschisă, aproape plană, de culoare crem-gălbuie la margine și maro mai închis spre mijloc, cu pete cafenii pe toată suprafața (ca niște pistrui). Lamelele sunt alb-crem, iar piciorul lung și subțire, gălbui, cu un guler alb aproape de pălărie, pătat cu galben pe margine.

Pălăria este foarte fragilă, piciorul fibros e comestibil. Membrana care acoperă pălăria nu se îndepărtează; devine foarte vâscoasă și alunecoasă, după ce se introduce în apă, această caracteristică și-o păstrează oricât s-ar spăla. Se folosesc pentru orice preparat, dar mai ales murate.

ANTREURI DIN LEGUME

Aceste preparate din legume se pot servi ca fel întâi de mâncare, înlocuind supele sau ciorbele, sau ca fel doi de mâncare, când sunt precedate de o ciorbă sau supă. Nu se poate delimita folosirea în exclusivitate a nici unui preparat din legume ca fel întâi sau doi de mâncare, aceasta practic rămânând la aprecierea gospodinei.

Legume cu smântână și pesmet

500-800 g legume fierte, sare, 200 ml smântână, 50 g unt sau untdelemn, 30 g pesmet

Legumele fierte în apă clocotită, puțin sărată, se strecoară bine, apoi se așază intr-un vas rezistent la foc, uns cu unt sau margarină; deasupra se distribuie smântâna cu linguriță. Pesmetul se prăjește cu untul sau untdelemnul, un minut, la foc mic, până când se rumenește puțin, apoi se presară cu linguriță peste smântână. Vasul se introduce în cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Mâncarea se servește ca fel întâi sau fel doi, sau ca garnitură la orice friptură sau la ochiuri.

Legume cu smântână și suc de roșii

500-800 g varză albă sau altă legumă fiartă, 50 g pesmet, 50 g unt sau untdelemn, 150 ml smântână, 150 ml suc de roșii, mărar, pătrunjel, piper

Legumele se fierb și se strecoară. Pesmetul se prăjește, un minut, cu untul sau untdelemnul, ca să se rumenească puțin. Smântâna se amestecă cu sucul de

roșii, 1/2 linguriță de sare, un vârf de cuțit de piper și mărar sau pătrunjel tăiat mărunt. Într-un vas rezistent la foc, uns cu unt sau margarină, se așază jumătate din cantitatea de legume, se presară cu jumătate din cantitatea de pesmet și smântână, apoi se pune cealaltă jumătate distribuindu-se în strat uniform.

Deasupra se pune restul de smântână și de pesmet și vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Smântâna și sucul de roșii se leagă, la cuptor, cu pesmetul, ca un sos.

Legume fierte cu sos alb

1 kg legume fierte: fasole, dovlecei, conopidă, cartofi, spanac etc.
Sos alb: *75 g unt sau margarină, 60 g făină, 500 ml lapte, 100 g brânză telemea, zeamă sau sare de lămâie (oțet), mărar sau pătrunjel tocat*

Legumele fierte și strecurate bine se așază într-un vas termorezistent, uns cu unt sau margarină. Vasul (cratiță, vas de Jena) trebuie să fie potrivit de mare, ca stratul de legume să aibă numai 2-3 cm grosime. Sosul alb se pregătește cum s-a arătat la „Sos alb sau bechamel". Când sosul alb este gata pregătit, se ia de pe foc, se sărează și se acrește, după gust, cu zeamă sau sare de lămâie sau cu câteva picături de oțet (se poate lăsa și neacrit) și, pentru aromă, se adaugă mărar sau pătrunjel tăiat mărunt.

Sosul se deșartă peste legume, acoperindu-le în întregime.

Nu se amestecă, se ridică numai puțin legumele cu lingura, din loc în loc, ca să intre sosul și printre ele.

Deasupra se presară brânză sau cașcaval ras.

Vasul se introduce în cuptor cu 10-15 minute înainte de servire.

Se servesc fierbinți din vasul în care s-au încălzit.

În toate variantele, sosul se deșartă peste legume.

După ce se ia de pe foc, sosul alb se poate amesteca cu:

I. 100 g brânză de vaci sau telemea, bine mărunțită dinainte cu furculița.

II. 100 ml smântână bătută bine cu 1-2 gălbenușuri.

III. Un ou întreg sau două gălbenușuri, bătute bine cu o lingură de apă.

IV. 100-150 ml smântână bătută bine cu o lingură de apă rece, ca să se emulsioneze.

V. 100 g ciuperci tăiate în felii subțiri și călite în 30 g unt sau untdelemn împreună cu o linguriță de ceapă tăiată mărunt, un vârf de linguriță de sare și un vârf de cuțit de piper.

Ciupercile se fierb acoperite până când scade apa ce o lasă și se înmoaie. Dacă nu s-au înmuiat suficient, se adaugă câte puțină apă și se fierb, cât este necesar (depinde de varietatea și calitatea ciupercilor). Când se iau de pe foc, se amestecă cu o linguriță de mărar sau de pătrunjel tocat, apoi se deșartă peste legumele fierte, așezate într-un vas termorezistent. După aceea, se toarnă sosul alb, pregătit după una din variantele arătate.

Deasupra se presară brânză sau caşcaval ras; se înfierbântă la cuptor cu 10 minute înainte de a fi servite.

Ardei copți cu sos alb

1 kg ardei graşi (10-12 bucăți)
Sos alb: *cantitățile ca în rețeta precedentă; 50 - 100 g brânză telemea sau caşcaval ras*

Ardeii mai graşi şi drepți se coc (v. „Ardei copți") şi apoi se curăță fără apă (coaja se rade cu cuțitul). După ce s-au curățat, se taie în felii late (de 1-2 cm) şi se aşază în strat subțire (1 cm grosime) în vasul uns cu unt. Sosul alb se prepară ca în rețeta precedentă, după una din variantele indicate. Sosul nu se sărează, deoarece ardeii au absorbit sare suficientă, când au fost presărați după ce s-au copt; se acreşte puțin şi se aromează cu mărar sau pătrunjel tăiat mărunt, apoi se deşartă peste ardei, presărându-se brânză rasă.

Se înfierbântă la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Legume fierte cu orez

600-800 g legume fierte: spanac, urzici, dovlecei, conopidă, fasole verde etc., 100 g orez, 50 g unt sau untdelemn, o ceapă mică (30 g), mărar sau pătrunjel

I. Legumele fierte se strecoară (nu se aruncă apa). Orezul, curățat de impurități, spălat şi scurs bine în sită deasă, se pune într-o cratiță de un litru, împreună cu ceapa tocată şi cu 2 linguri de untdelemn. Se amestecă 1-2 minute pe foc mic fără să se rumenească şi apoi totul se stinge cu 1-2 l apă în care au fiert legumele sau cu apă simplă. Se poate adăuga o linguriță cu vârf de concentrat de legume sau sare şi se lasă să fiarbă circa 20 de minute la foc mic, acoperit, sau la cuptor, tot acoperit, până când scade lichidul şi orezul se înmoaie (fără să se rumenească).

Legumele fierte, cât sunt încă fierbinți, se amestecă cu jumătate din cantitatea de unt sau untdelemn şi cu mărar sau pătrunjel tăiat mărunt. Într-un vas termorezistent (cratiță), uns cu unt sau cu altă grăsime, se aşază alternativ legumele şi orezul, iar deasupra se pun câteva bucățele de unt. Vasul se dă la cuptor cu 10 minute înainte de servirea preparatului.

Preparatul se serveşte cu sos de roşii, mărar sau ceapă, ca fel întâi sau ca fel doi de mâncare, sau ca garnitură la fripturi.

II. Legumele fierte şi strecurate se aşază alternativ cu orezul, ca mai sus şi, după fiecare rând de orez, se presară brânză telemea sau caşcaval ras (100 g), apoi se toarnă 150 ml de smântână. Preparatul se dă la cuptor să se înfierbânte cu 10 minute înainte de servire. Se serveşte ca fel întâi.

Chiftele din legume fierte

1/2 kg legume fierte, 100 g franzelă, un ou, 30 g făină, 30 ml untdelemn, o ceapă mică, mărar sau pătrunjel, sare

Legumele fierte, ca: urzici, varză, conopidă, praz etc., singure sau combinate între ele, bine scurse de apă, se trec prin mașina de tocat împreună cu franzela înmuiată o clipă în apă rece și bine stoarsă și cu ceapa tăiată mărunt și călită, un minut, cu două linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă făina, oul, mărarul sau pătrunjelul, un vârf de cuțit de piper și o jumătate de linguriță de sare și se amestecă bine.

Pe masă sau pe o foaie de nailon se pun 2 linguri de făină sau pesmet; se ia câte o linguriță cu vârf din compoziție, se trece prin făină sau pesmet și i se dă formă rotundă, presându-se apoi ca să aibă grosimea de 2 cm. Se pregătesc 10-12 bucăți, la început, pentru o tigaie și se așază pe masă. Tigaia se încinge fără grăsime 3-4 minute, la foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), apoi se pun 2-3 linguri de untdelemn și se așază imediat chiftelele, unele lângă altele, neînghesuite. Se rumenesc pe ambele părți. Pe măsură ce unele sunt prăjite, se pun altele în loc, ca să nu se ardă untdelemnul.

Chiftelele se servesc fierbinți cu sos de roșii sau de mărar, ca fel întâi sau doi, sau ca garnitură la fripturi.

În compoziție se pot adăuga 100 g brânză telemea rasă care și sărează; chiftelele se pregătesc la fel și se servesc simple, fierbinți, sau cu smântână deasupra, ca fel întâi.

Cartofi umpluți cu diferite compoziții

2 cartofi mari (circa 1/2 kg) lungi și groși, 150 g brânză de vaci, 30 g franzelă fără coajă (o felie de 2 cm grosime), un ou, 30 g unt, sare

I. Cartofii se fierb în coajă, 30-40 de minute, în apă clocotită puțin sărată, ca să nu se zdrobească la fiert. Când sunt aproape reci, se curăță de coajă și se taie în jumătăți pe lungime. Se scobește miezul cu linguriță, ținând jumătatea de cartof în palmă, ca să nu se rupă marginea care trebuie să rămână de 1 cm grosime. Franzela mărunțită se freacă cu furculița împreună cu brânza de vaci, oul întreg, untul moale și cu un vârf de cuțit de sare fină. Jumătățile de cartofi se umplu cu această compoziție, netezindu-se cu cuțitul (să fie puțin bombată la mijloc) și se așază toate în cratiță potrivit de mare, unsă cu unt sau untdelemn. Se prepară sosul alb (v. „Sos alb sau bechamel"), se sărează după gust și se deșartă peste cartofii umpluți (să nu depășească umplutura), presărând cașcaval ras.

Cratița se dă la cuptor cu 20 de minute înainte de servirea preparatului.

100 g brânză de vaci, 50 g unt, 50 ml smântână, 1/2 lingură pesmet, sare

II. Umplutura se prepară din miezul scos din cartofi, la care se adaugă brânza de vaci, jumătate din unt, smântână, 1/2 linguriță de sare, amestecându-se bine. Cu această compoziție se umplu cartofii și se presară cu pesmetul și cu untul tăiat în bucățele.

Vasul se dă la cuptor cu 15 minute înainte de servirea preparatului.

4 ouă, 40 g unt sau untdelemn, 50 g parmezan

III. Se prepară jumări simple din 4 ouă sau cu diferite adaosuri: slănină, cârnați, ficat, ciuperci, parmezan etc. și se împart în jumătățile de cartofi. Deasupra se pune miezul scos din cartofi, presărând parmezanul și cu câteva bucățele de unt.

Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

150 g ficat, o ceapă de mărime mijlocie (80 g), 3 linguri untdelemn, un vârf de cuțit piper, 1/2 linguriță sare, un vârf de cuțit ienibahar, 30 g parmezan, pătrunjel tăiat mărunt

IV. Ceapa tăiată mărunt se prăjește un minut, la foc mic, cu 2 linguri de untdelemn, se adaugă ficatul tăiat în felii de 1 cm grosime, piperul și ienibaharul (măcinate) și se prăjesc 10 minute (tot pe foc mic) acoperite, amestecând din când în când, ca să nu se ardă ceapa, până ce se înmoaie ficatul. Se mărunțește apoi cu furculița și se adaugă pătrunjelul și 1/2 linguriță de sare. Compoziția se împarte în jumătățile de cartofi. Se acoperă cu miezul scos din cartofi, se presară cu parmezan și se pun câteva picături de untdelemn. Se dau la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Se servesc ca atare, sau cu sos de roșii, de ceapă, sau cu mâncare de ciuperci, ca fel întâi.

150 g creier, o ceapă (50 g), 3 linguri untdelemn (50 g), un vârf de cuțit piper și ienibahar, 1/2 linguriță sare, 50 g brânză telemea

V. Se procedează exact ca în rețeta precedentă, înlocuind ficatul cu creier.

100 g salam sau parizer, șuncă sau carne afumată fiartă sau orice carne friptă sau fiartă rămasă de la alte preparate, 50 ml smântână, un ou, 50 g brânză telemea rasă, o ceapă, 50 g unt sau untdelemn, sare, piper, pătrunjel sau mărar

VI. Oricare sortiment de carne, tocată mărunt, se amestecă cu ceapa tăiată mărunt și călită 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn, cu oul crud, un vârf de cuțit de piper, 1/2 linguriță de sare și cu mărarul sau pătrunjelul. Compoziția se împarte în jumătățile de cartofi care se acoperă cu miezul; deasupra se presară brânză rasă și câteva picături de untdelemn. Se dau la cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Se servesc ca atare cu sosuri, ca și precedenții, ca fel întâi de mâncare.

Cartofii se pot umple și cu soteuri de legume, ca: mazăre, morcovi, conopidă, spanac, urzici (mai ales când acestea au rămas în cantitate mică de la alt meniu). Deasupra cartofilor se presară puțin pesmet și felioare de unt

VII. Se încinge la cuptor 10 minute și se servesc simpli, ca garnitură la fripturi din orice fel de carne, sau cu smântână deasupra, ca fel întâi.

Cartofi cu smântână

600-700 g cartofi, 100 ml lapte, 200 ml smântână, 30 g făină, 30 g unt, 50 g caşcaval ras sau brânză telemea rasă

Cartofii curățați de coajă, tăiați în cuburi mai mari (3 cm), se pun în apă clocotită (cât să-i cuprindă) puțin sărată și se fierb circa 15 minute. Când sunt fierți se scurg de apă și apoi se răstoarnă într-o cratiță de 1,5 l care a fost unsă cu unt sau margarină. Făina se freacă cu laptele rece, adăugat câte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe; apoi se adaugă smântâna, se amestecă bine și se deșartă totul peste cartofi (nu se amestecă). Deasupra se presară brânză telemea rasă sau caşcaval ras. Dacă nu se pune telemea (care sărează), se presară deasupra circa 1/2 linguriță de sare fină. Se dau la cuptor cu 15 minute înainte de servire.

Se servesc fierbinți, ca fel întâi.

Cartofi franțuzești

700-800 g cartofi, 4 ouă, 200-300 ml smântână, 50 g unt sau untdelemn, 30 g pesmet, sare

Cartofii de mărime mijlocie, bine spălați, se fierb acoperiți, 30 de minute, în apă clocotită, cât să-i cuprindă, și se pune o linguriță de sare, ca să nu se zdrobească. Când intră cu ușurință furculița în ei (sunt fierți), se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie în felii de 1/2 cm grosime. Ouăle se pun în apă rece, cât să le cuprindă, împreună cu 1/2 linguriță de sare și se fierb 5-6 minute; apoi se pun un minut în apă rece și se curăță de coajă. Într-un vas termorezistent de 1,5-2 l (sticlă Jena), uns bine cu unt sau margarină, sau cu untdelemn, se așază jumătate din cantitatea de cartofi; peste cartofi se pun 2 ouă tăiate în felii rotunde, presărând o jumătate de linguriță de sare fină. Se procedează la fel și cu restul de cartofi, ouă și sare. Deasupra se distribuie jumătate din cantitatea de smântână (bătută bine în prealabil, ca să se emulsioneze), pesmetul care a fost încins, un minut, cu untul sau cu 3 linguri de untdelemn (sau se poate presăra pesmet neprăjit), apoi untul în bucățele mici sau untdelemnul (picurat). Preparatul se introduce în cuptor să se înfierbânte, cu 15 minute înainte de servire. După ce s-a scos din cuptor, se toarnă restul

de smântână deasupra. Dacă se pune toată smântâna de la început la cuptor, aceasta se topește și se transformă în grăsime.

Preparatul se servește ca fel întâi sau ca fel doi de mâncare, asociat cu salată verde sau cu alte salate de cruditați, sau cu murături (iarna). Se poate servi și ca garnitură la fripturi calde, de orice fel.

Dovlecei grecești

3-4 dovlecei (circa 1 kg) cu diametrul de 3-4 cm, care nu au semințele dezvoltate, sare, 100-150 g brânză telemea, caşcaval sau brânză de burduf, 100-200 ml smântână, 50 g unt, 2 ouă, 30 g făină, mărar, piper, pesmet

Dovleceii spălați, necurățați de coajă, se pun întregi în apă clocotită, cât să-i cuprindă, cu puțină sare. Se fierb acoperiți numai 10 minute, ca să nu se terciuiască. Dacă dovleceii sunt ceva mai mari (5-6 cm diametru), se taie în jumătăți pe lungime și dacă sunt prea lungi, se taie și pe grosime și apoi se fierb la fel 10 minute. După ce au fiert, dovleceii se scurg de apă în strecurătoare; cei care au fiert întregi se taie în jumătăți, pe lungime, după care se așază împreună cu restul în strecurătoare cu semințele în jos, ca să se scurgă mai bine și chiar se presează cu mâna (dovleceii, spre deosebire de alte legume fierte, reține multă apă). Se lasă să se răcească în strecurătoare, apoi li se scoate mijlocul, ca să rămână marginea de 1 cm grosime. Se unge cu unt sau margarina și se tapetează cu pesmet un vas termorezistent sau o tavă smălțuită, potrivit de mare, ca să-i cuprindă pe toți. Se așază jumătățile unele lângă altele, cât mai apropiate, cu scobitura în sus. Miezul de dovlecei (se mai poate pune un dovlecel fiert în plus) se toacă bine cu cuțitul, se pune într-un castron, adăugându-se brânza telemea rasă sau caşcavalul ras, ouăle întregi, făina, smântâna, un vârf de cuțit de piper și neapărat mărar tăiat mărunt. Dacă nu s-a pus brânza telemea, care e sărată, ci caşcaval, se adaugă 1/2 linguriță de sare și se amestecă bine. Compoziția este moale, curge ca o smântână, dar la cuptor se va închega foarte bine. Se toarnă compoziția în jumătățile de dovlecei; dacă este mai multă, poate să treacă peste acestea, unindu-le, apoi se nivelează, deasupra presărându-se pesmetul, rumenit un minut în untdelemn. Se țin la cuptorul încins la foc mijlociu, circa 30 de minute, până ce se rumenesc frumos. Când se scot din cuptor, se taie în porții și se servesc fierbinți simpli sau cu smântână deasupra, ca fel întâi.

Dovlecei umpluți cu brânză de vaci

3-4 dovlecei, 200 g brânză de vaci, 80 g franzelă (curățată de coajă), 2 ouă, 80 g unt, mărar, sare, 30 g pesmet

Dovleceii se fierb și se așază în tavă exact ca în rețeta precedentă. La brânza de vaci, frecată bine cu dosul furculiței, împreună cu miezul de franzelă, înmuiat o clipă în apă rece și bine stors, se adaugă miezul de dovlecei tocat, ouăle întregi, 30 g unt, un vârf de linguriță de sare (sau după gust), neapărat mărar tăiat mărunt și se amestecă bine. Compoziția se deșartă peste dovlecei, nivelându-se, apoi se presară pesmetul rumenit un minut în unt.

Dovleceii se coc la cuptor până când se rumenesc și se servesc fierbinți.

Dovlecei umpluți cu ciuperci

dovlecei la fel ca pentru „Dovlecei grecești", 50 g orez, 200 g ciuperci, o ceapă de mărime mijlocie, 50 g unt sau untdelemn, 50 g cașcaval sau brânză telemea, sare, piper

Dovleceii fierți se așază într-un vas termorezistent, exact ca pentru „Dovlecei grecești". Ceapa tăiată mărunt se călește, un minut, în tot untul sau untdelemnul, adăugând apoi ciupercile bine spălate și tăiate în felii, lăsând să fiarbă la foc mic, acoperite, până când se înmoaie bine și scade lichidul pe care-l lasă. Se adaugă apoi orezul bine spălat în sită de sârmă și scurs și 1/4 l apă, un vârf de cuțit de piper, potrivindu-se gustul cu sare sau cu o linguriță de concentrat de legume. Se fierb împreună circa 20 de minute la foc mic, acoperite, sau se dau la cuptor, tot acoperite, până când scade lichidul și orezul este fiert, fără să se terciuiască, amestecându-se apoi cu miezul de dovlecei tocat și mărarul și cu sare, dacă mai este nevoie. Se deșartă peste dovlecei nivelându-se, iar deasupra se presară brânza și se pun câteva bucățele de unt sau o lingură cu untdelemn.

Dovleceii se țin la cuptor 15 minute ca să se înfierbânte bine, apoi se servesc ca fel întâi.

Dovlecei la cuptor

12-15 dovlecei în floare, 1/2 kg roșii, un ardei gras, 100 ml untdelemn, o ceapă (80 g), 3 căței de usturoi, mărar, sare, piper

Dovleceii tineri, de circa 3 cm diametre, necurățați de coajă, se spală și apoi se așază într-un vas termorezistent, unii lângă alții, întregi sau tăiați în jumătăți pe lungime.

Se pot folosi și dovlecei puțin mai mari, care se rad cu cuțitul de coajă și, dacă este nevoie, li se elimină semințele, apoi se taie în felii de 2-3 cm pe lungime.

Ardeiul tăiat în felii subțiri și roșiile tăiate în felii mai groase se așază peste dovlecei.

Ceapa tăiată mărunt se călește 2 minute în tot untdelemnul, fără să se rumenească și, după ce s-a luat de pe foc, se amestecă cu usturoiul tocat, apoi se distribuie deasupra dovleceilor.

În vas se adaugă 2-3 linguri de apă, o linguriță cu vârf de mărar tăiat mărunt, o linguriță cu vârf de sare care se presară deasupra, o ramură de cimbru, apoi se introduce vasul acoperit în cuptor, la foc mijlociu, unde se lasă circa 30 de minute, ca mâncarea să fiarbă încet și să se formeze sosul.

Se servește rece, ca fel întâi.

Chiftele de dovlecei cruzi

2 dovlecei de mărime mijlocie (circa 1 kg amândoi), un ou, 30 g făină, un vârf de cuțit de piper, o linguriță cu vârf mărar tăiat mărunt, 50 g brânză telemea rasă sau cașcaval ras, untdelemn

Dovleceii se curăță subțire de coajă, se taie în jumătăți pe lungime, li se scot semințele cu o lingură, apoi se rad prin răzătoarea cu găuri mari, se amestecă cu 1/2 linguriță de sare și se așteaptă 30 de minute să-și lase apa. Apoi se limpezesc de sare, se storc în pumni și se pun într-o oliță. Se adaugă oul întreg, brânza rasă, făina, neapărat mărarul și facultativ piperul, amestecându-se bine.

Tigaia se încinge 3-4 minute, fără grăsime (nu direct pe flacără), apoi se pune untdelemn cât să-i acopere suprafața (în strat de 2-3 mm).

Se ia imediat câte o linguriță cu vârf din compoziție și se așază direct în tigaie în formă rotundă (ca o chiftea), nu mai groasă de 1,5 cm.

Se pun atâtea chiftele, câte încap unele lângă altele, fără să se înghesuie. Se prăjesc la foc mijlociu (nu direct pe flacără de aragaz), circa 3-4 minute pe fiecare parte, până când se rumenesc, întorcându-se cu lama cuțitului.

Pe măsură ce unele se scot din tigaie, se pun altele, completând untdelemnul, când este necesar (ca să nu se lipească chiftelele de tigaie).

Chiftelele se servesc fierbinți sau reîncălzite la cuptor (sau pe un vas cu apă fierbinte, acoperite), simple sau cu smântână deasupra, sau cu sosuri de roșii, de mărar, de ceapă, ca fel întâi sau fel doi.

Vinete cu măsline

2 kg vinete, 2 cepe mari (200 g), 30 măsline, 1/2 kg roșii, 2 ardei grași, 100 ml untdelemn, o foaie de dafin, frunze de pătrunjel, țelină, mărar, sare

Vinetele nu prea groase (4-5 cm diametru), spălate, necurățate de coajă, se taie în jumătăți, pe lungime și fiecare jumătate în trei fâșii, apoi se taie în 2-3 bucăți, pe grosime. Se așază într-un lighenaș, amestecându-se cu o linguriță cu

vârf de sare. Se lasă 30-40 de minute, ca sarea să extragă zeama amară din ele, apoi se limpezesc bine cu apă rece și se storc în pumn.

Într-o cratiță de circa 2 l, în tot untdelemnul se pune ceapa tăiată peștișori împreună cu foaia de dafin și o linguriță rasă de sare, amestecându-se pe foc mic, până când scade apa ce o lasă și devine lucioasă.

După aceea, se adaugă ardeii, tăiați în felii subțiri (cu care se amestecă de câteva ori ca să se dezvolte aroma), apoi vinetele, lăsându-se să fiarbă înăbușit (acoperite) și amestecând din când în când până se înmoaie puțin (10 minute).

Se pun apoi măslinele nedesărate și roșiile tăiate în felii mai groase, împărțite uniform în cratiță, și 3-4 linguri de apă. Cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 20 de minute ca să se pătrundă bine toate și să se ridice untdelemnul, adăugând frunze de pătrunjel, mărar și țelină, tăiate mărunt, pentru aromă.

Mâncarea se servește rece, ca fel întâi.

Salată de vinete

2 vinete (500-600 g amândouă), 50 ml untdelemn, lămâie, sare, roșii

Se aleg vinetele de culoare cât mai închisă, aproape neagră-violacee, lucioase și pufoase (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Calitatea salatei va depinde de condițiile enumerate mai sus, precum și de modul de coacere. Vinetele se vor coace pe flacără la soba de gaz sau aragaz, sau pe jăratic la soba cu lemne, ca să li se ardă repede coaja până la carbonizare; în acest mod, miezul se coace repede, vinetele nu fierb în zeama lor (dacă se coc pe plită sau la cuptor, unde temperatura nu este atât de ridicată, se fierb în zeama lor, miezul se închide la culoare și nu se va mai albi). Se așază 2-3 vinete unele lângă altele, direct pe flacără sau pe cărbuni aprinși (după ce au ars lemnele). La mașina de gătit cu gaz se îndepărtează ochiurile, deschizându-se ușa sobei, pentru ca flacăra să se ridice mai bine peste vinete datorită curentului de aer. Vinetele se țin pe o parte, se coc până când se arde complet coaja, apoi se întorc pe altă parte și, astfel, de jur împrejur și la vârf. Sunt gata când sunt moi peste tot (se prind între degete). Pentru copt se poate utiliza un grătar din sârmă groasă îndoită, suficient de mare, ca să încapă pe el 2-3 vinete. Grătarul se așază deasupra flăcării și vinetele pe el, pentru a se manipula mai ușor.

Pe măsură ce se coc, vinetele se pun pe o hârtie sau pe o tavă și, cu ajutorul unui cuțit inoxidabil, se desprinde coaja arsă de deasupra, fără a înlătura partea rumenită de sub coajă, care dă gustul de copt. Din acest motiv, vinetele nu se curăță cu apă. Vânăta se întoarce apoi cu jumătatea curățată pe o planșetă curată și se curăță la fel pe partea cealaltă. Se gustă fiecare vânătă, imediat după ce se desface puțin coaja și, dacă este amară sau iute, se înlătură înainte de a se curăța; dacă se toacă împreună cu cele bune, va strica gustul întregii

salate. Vinetele curățate se pun pe o planșetă din lemn sau melamină, desfăcute în câte 2-3 fâșii la vârf; planșeta se așază înclinată, cu latura în jos sprijinită pe o farfurie în care se va scurge zeama amară. Zeama se va scurge mai bine dacă vinetele se curăță imediat după ce s-au luat de pe foc, cât sunt încă fierbinți (dacă nu se pot curăța imediat toate, li se rupe coaja de-a lungul lor, ca să iasă vaporii, altfel aceștia se condensează sub coajă, iar lichidul format se colorează de la coajă și înnegrește miezul). Vinetele curățate se așază unele peste altele, desfăcându-le la vârf în fâșii, pe măsură ce se coc (oricât de multe ar fi, numai să nu se răstoarne) și se lasă astfel cel puțin 2 ore ca să se scurgă bine zeama din ele, fără riscul de a se înnegri. Se închid la culoare numai dacă nu se coc corespunzător. Gustul amar și iute apare la vinetele provenite din recoltele pe timp secetos sau pe frig, toamna, mai târziu; acestea au coaja decolorată și fără luciu.

După ce s-au scurs, vinetele se toacă cu un cuțit din plastic sau, preferabil, din lemn (fiind mai greu, le toacă mai bine și mai repede), sau se trec prin aparatul de presat, ca să rețină semințele. Vinetele tocate se pun într-un castron, împreună cu o linguriță de zeamă de lămâie (10 ml) care albește sau, în absența acesteia, câteva picături de oțet; se bat bine cu furculița, adăugând treptat untdelemnul. După ce s-a pus tot untdelemnul, se sărează după gust (se întrebuințează numai sare fină, ca să nu se topească ulterior și să săreze prea mult salata). Dacă se pune prea mult untdelemn, salata se taie (se separă untdelemnul). Se poate repara, dacă se adaugă o vânătă tocată care va absorbi surplusul de untdelemn. Cine dorește adaugă și puțină ceapă, rasă fin prin răzătoarea cu găuri mici.

Salata se așază în salatieră, cu felii de roșii și ardei gras împrejur. Deasupra nu se ornează cu roșii decât în momentul servirii, ca acestea să nu lase zeamă. Se poate orna cu măsline tăiate în formă de stea și cu gogoșari.

Salată de vinete cu maioneză

2 vinete (circa 500-600 g), un gălbenuș, 100 ml untdelemn, o linguriță de zeamă de lămâie (10 ml), 1/2 linguriță de sare, o linguriță ceapă rasă fin

Din gălbenuș, zeamă de lămâie, untdelemn și sare se prepară maioneză (v. „Maioneza"), care se amestecă cu vinetele coapte, scurse de zeamă și tocate, cum s-a arătat în rețeta precedentă; apoi se adaugă ceapa (facultativ) și se sărează după gust.

Vinete cu sos alb

2 vinete (1/2 kg), făină, un ou, untdelemn, sare
Sosul: *30 g făină, 50 g unt, 250 ml lapte, 100 g brânză telemea rasă*

Vinetele spălate, necurățate de coajă, se taie în felii de 1 cm grosime și se pun într-un castron; se presară cu o linguriță de sare, se amestecă și se lasă 30 de minute. Se spală apoi în 2 ape reci și se storc bine în pumni, având grijă să nu se strivească. Pe o foaie de nailon, se pune o lingură cu vârf de făină, se trec bine vinetele prin făină și apoi se așază pe o altă foaie de nailon.

Tigaia goală se încinge, 3-4 minute, pe foc mijlociu (nu direct pe flacără) și apoi se pune untdelemn cât să acopere fundul tigăii (2-3 mm). Imediat se ia cu furculița câte o felie de vânătă, se trece prin ou bătut (dinainte pregătit) și apoi prin făină pe ambele părți și se așază direct în tigaie.

Feliile se pun în tigaie unele lângă altele, fără să se înghesuie, și se rumenesc pe ambele părți. Pe măsură ce unele sunt prăjite, se completează imediat cu altele.

Se pregătește sosul alb (v. „Sos alb sau Bechamel"). Când sosul este gata, se ia de pe foc, se acrește cu o linguriță de zeamă de lămâie, sau după gust. Sare nu se pune, dacă se întrebuințează brânză telemea.

Într-un vas termorezistent de circa 2 l se așază feliile de vinete suprapuse neînghesuite. Se presară jumătate din cantitatea de brânză telemea rasă, se deșartă sosul uniform peste toate și, deasupra, se presară restul de brânză telemea.

Se înfierbântă la cuptor 10 minute și se servesc ca fel întâi. Vinetele prăjite, simple, calde, se pot servi ca garnitură la fripturi.

Vinete umplute cu diverse compoziții

3 vinete (1/4 kg fiecare), 50 ml untdelemn, o ceapă (50 g), 2 căței de usturoi, o lingură suc de roșii, 50 g unt, 50 g făină, 1/4 l lapte, 3 ouă, 100 g brânză telemea, sare

Vinetele se taie în jumătăți, pe lungime, se presară peste miez o linguriță de sare, se lasă 30 de minute și apoi se spală cu apă rece. Se fierb 5 minute în apă clocotită, se scurg bine în strecurătoare (așezate cu tăietura în jos), presându-le cu mâna.

Se scoate miezul cu lingura, lăsând o margine de 1 cm grosime. Ceapa, tăiată mărunt, se călește cu 3 linguri de untdelemn, 2 minute; se adaugă miezul scos din vinete și se lasă 10 minute la foc mic, să se înmoaie, amestecând din când în când. Apă nu se pune. Se prepară sosul alb din unt, făină și lapte (v. „Sos alb sau Bechamel"). Când este gata, se ia de pe foc, se adaugă miezul de vinete cu ceapa, 1-2 linguri de suc de roșii sau o lingură de pastă de roșii, un vârf de cuțit de piper și usturoiul (facultativ). Când sosul este aproape rece,

se pun gălbenușurile, brânza telemea nedesărată rasă și mărarul tăiat mărunt, amestecându-se bine. Jumătățile de vinete se așază unele lângă altele, cât mai apropiate, cu scobitura în sus, într-o tavă mică smălțuită sau într-un vas termorezistent, uns bine cu margarină sau untdelemn și tapetat cu pesmet. Se bat albușurile spumă tare, se adaugă în compoziție și se amestecă cu telul sau cu furculița prin răsturnare, ca să nu se piardă aerul din albuș. Se împarte umplutura în fiecare jumătate de vânătă (chiar dacă trece peste toate vinetele și le unește). Vasul se introduce în cuptorul bine încins și se lasă circa 30 de minute, până când preparatul se rumenește deasupra.

Vinetele se servesc fierbinți ca fel întâi, tăiate în porții.

Vinete împănate (Iman Baialdi)

4 vinete (1 kg), 100 g morcovi, 100 g țelină, o ceapă de mărime mijlocie, un ardei, 300-400 ml suc de roșii, 5 căței de usturoi, o foaie de dafin, untdelemn, sare

Se aleg vinete de circa 1/4 kg fiecare, bine coapte, se spală, li se taie cozile și li se curăță coaja din 2 în 2 cm, ca în final să rezulte 4 dungi albe și 4 dungi negre. Apoi, se despică în sferturi pe dungile negre, lăsându-le prinse la vârf și la coadă numai 2-3 cm. Prin tăieturile făcute se sărează puțin miezul și se lasă circa 30 de minute, ca prin topirea sării să se extragă zeama amară din ele. Nu se pune prea multă sare și vinetele nu se lasă să stea prea mult timp cu sare, căci se întăresc și se fierb greu. Se limpezesc apoi bine în apă rece, se fierb numai 5 minute în apă clocotită și se scurg în strecurătoare. În acest timp, zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoarea cu găuri mari, se călesc 2 minute în 3 linguri de untdelemn (50 ml), adăugându-se apoi ardeiul tăiat în felii subțiri și 4-5 linguri de apă și lăsându-se să fiarbă înăbușit, la foc mic, până când se înmoaie bine zarzavatul. Se amestecă din când în când și se adaugă câte puțină apă până ce se înmoaie. Când zarzavatul este fiert, apa trebuie să fie bine scăzută. Se adaugă 1/2 linguriță de sare, frunze de țelină și pătrunjel tăiate mărunt și un vârf de cuțit de piper. Vinetele bine scurse de apă, stoarse cu mâna, se așază pe o farfurie. Cu o linguriță se face loc printre tăieturile făcute anterior și se introduce zarzavatul călit, pe cât se poate, în interiorul vinetelor. Într-o cratiță de mărime potrivită, ca să cuprindă toate vinetele unele lângă altele, se pun 5-6 linguri de untdelemn. Vinetele se călesc circa 5-6 minute întorcându-se cu grijă pe toate părțile, ca să nu iasă umplutura. Apoi se toarnă peste ele sucul de roșii, completând cu 400 ml de apă, se adaugă o linguriță de sare, o linguriță de zahăr, usturoiul tocat și foaia de dafin, sau în lipsa acesteia, puțin cimbru și o frunză de țelină. Cratița se introduce în cuptor, la foc mijlociu, unde se lasă circa 30 de minute, până fierb bine toate; vinetele se întorc în sos după 15 minute.

Se servesc reci ca fel întâi, presărate cu pătrunjel tocat.

Ciuperci umplute

10-12 ciuperci cu pălăria mare, o ceapă mijlocie (50 g), 50 g parmezan sau brânză telemea rasă, circa 100 ml untdelemn, piper, mărar, pătrunjel

Se aleg ciuperci cu pălăria mare (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Se spală sub jet de apă, la robinet, fiecare ciupercă, ținându-se în mână cu lamelele în sus, ca apa să intre printre lamele și să îndepărteze nisipul. Se taie codițele ciupercilor, iar pălăria se așază cu lamelele în jos pe un șervet din tifon (împăturit în 4), care va absorbi apa.

Ceapa, tăiată mărunt, se călește 2 minute cu două linguri de untdelemn, adăugând cozile de ciuperci tăiate cât mai mărunt (numai acelea care sunt moi, fără multă celuloză) și un vârf de cuțit de piper. Se lasă să fiarbă acoperite, la foc mic, până când se înmoaie bine (la nevoie se adaugă puțină apă). Când sunt fierte și apa complet scăzută, se presară puțină sare și frunze de verdeață tăiate mărunt.

Pălăriile ciupercilor se așază unele lângă altele, cu lamelele în sus, într-o cratiță sau tavă smălțuită, unsă bine cu 3-4 linguri de untdelemn; în ele se repartizează cozile de ciuperci (întinse cu cuțitul), presărate cu cașcavalul ras sau brânza rasă.

Tava se introduce în cuptor, la foc mijlociu, circa 30 de minute, ca ciupercile să se frigă încet, până când scade apa ce o lasă. Se servesc ca aperitiv, calde sau reci, stropite cu zeamă de lămâie și presărate cu pătrunjel sau mărar tăiat mărunt.

Ciuperci pane

Ciupercile, pregătite ca în rețeta precedentă, se piperează puțin (facultativ), se trec foarte puțin prin făină (nu trebuie să se încarce prea mult), apoi prin ou bătut cu puțină sare fină și imediat prin pesmet. Se așază toate ingredientele aproape, ca să se poată trece ușor de la unul la altul, ajutându-ne de furculiță (să nu se rupă ciupercile). Se prăjesc până când se rumenesc pe ambele părți. Se servesc calde sau reîncălzite, ca fel întâi, sau cu sos de roșii sau de mărar, ca fel doi.

Ciupercile prăjite pane sau în cocă de clătite, după ce s-au răcit bine, se pot păstra la congelator în pungă de nailon, timp îndelungat; la nevoie se reîncălzesc la cuptor. Ciupercile crude, nepregătite, nu se pot păstra înghețate, deoarece își schimbă structura și gustul și se înmoaie.

Crochete de ciuperci cu pește

1/2 kg carne de pește (curățată de oase și cap), 1/4 kg ciuperci, o ceapă mijlocie, 100 g franzelă, 1-2 ouă, mărar, pătrunjel, piper, sare

Ceapa tăiată mărunt se prăjește un minut în 2 linguri de untdelemn, adăugând apoi ciupercile bine spălate și tăiate în felii și lăsând să fiarbă acoperite, până când scade apa ce o lasă. Reci, se trec prin mașina de tocat, împreună cu carnea de pește (curățată de toate oasele) și franzela înmuiată o clipă în apă rece și bine stoarsă. La tocătură se adaugă un ou mare sau 2 ouă mici, o linguriță cu vârf de făină, un vârf de cuțit de piper, un vârf de linguriță de sare, frunze de mărar și pătrunjel tăiate mărunt, amestecându-se bine. Pe o foaie de nailon se pun 1-2 linguri făină, apoi se ia câte o linguriță cu vârf din compoziție și se așază pe făină, dându-i-se formă de cârnăcior. Se rostogolește bine prin făină, apoi prin ou bătut cu furculița și iar prin făină sau prin pesmet, lăsându-se la o parte. Astfel se procedează până ce se termină toate de modelat (se pot modela și în formă de chiftele). Se prăjesc apoi în untdelemn pus în strat de 2-3 mm (numai în momentul în care se așază crochetele) în tigaia încinsă în prealabil.

Crochetele se rumenesc pe toate părțile și se servesc calde ca aperitiv, sau în sos de roșii, de mărar sau de ceapă și piure de cartofi sau cu diferite soteuri de legume (v. „Soteuri de legume fierte").

Ciuperci marinate

1 kg ciuperci (champignons, mânătărci, crăițe etc.), 100 ml untdelemn, o foaie de dafin, 20 boabe de piper (sau un vârf de linguriță de piper măcinat), 50 ml zeamă de lămâie, 20 ml oțet, mărar, sare

Ciupercile tinere se curăță (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") după specificul lor. Cele mici cât măslinele se lasă întregi (acestea nu prea au viermi), cele mai mari se taie în sferturi sau în felii groase, spălându-se bine și fără să se stoarcă. Se pun într-o cratiță cu 1/4 l de apă și se fierb circa 30 de minute la foc mic, acoperite, până când scade apa (numai cât să le cuprindă, ca să plutească în apă ca fructele în dulceață).

Se adaugă foaia de dafin, sare și piper după gust, mărar tăiat mărunt, zeamă de lămâie și oțet ca să fie potrivit de acre, lăsându-le să fiarbă, la foc mic, încă circa 5 minute, ca să se dezvolte mai bine aroma.

Se pun apoi în borcan și se servesc, la nevoie, ca fel întâi.

Se pot păstra în frigider 2-3 săptămâni, sau la congelator, în pungi din nailon mai gros, legate cu sfoară. Se pot păstra înghețate 8-10 luni, așezate vertical până când îngheață (lăsând loc pentru dilatarea lichidului).

La nevoie, se dezgheață; își vor păstra gustul și aspectul, ca și cele proaspete.

Ciuperci cu sos alb

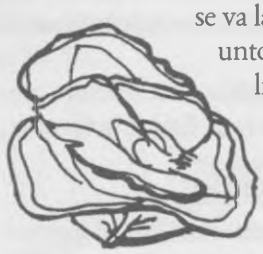
400-500 g ciuperci, o ceapă de mărime mijlocie, 2 linguri de untdelemn, mărar, pătrunjel, piper, sare
Sos alb*: 30 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 300 ml lapte, 30 g brânză telemea rasă sau caşcaval ras*

Ciupercile prăjite cu ceapa, până când se înmoaie bine, se aromează cu mărar sau pătrunjel, sau din ambele, se adaugă puțin piper și sare după gust și câteva picături de zeamă de lămâie. În momentul servirii, se așază fierbinți pe platoul de servit (termorezistent), se toarnă peste ele sosul alb (v. „Sos alb sau Bechamel"), presărându-se brânza telemea sau caşcavalul. Se servesc imediat sau se mai țin la cuptor 10 minute.

Ceapă umplută cu orez

4 cepe mari (circa 150 g bucata), 10-15 măsline, 100 g ciuperci, 50 g orez, 80-100 ml untdelemn, 1 1/4 l suc de roșii, o foaie de dafin, un vârf de cuțit de piper, frunze de pătrunjel și mărar tăiate mărunt

Ceapa curățată de frunzele uscate se ține în apă rece pentru a-i anihila iuțeala. Cepele se scobesc în partea în care au fost frunzele, lăsând neatinse 2 foi dinspre exterior. Se poate lucra bine chiar în apă (ca să nu usture ochii). Mijlocul scos se va toca mărunt și se va prăji 2-3 minute împreună cu orezul, spălat și bine scurs în sită de sârmă, ciupercile bine spălate, tăiate cât mai mărunt, stingându-se apoi cu 1/4 l de apă și potrivind gustul cu sare sau concentrat de legume și cu 2 linguri de suc de roșii. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, până când se va înmuia orezul și lichidul va fi scăzut, adăugând apoi aromele și piperul. Cu această compoziție se umplu cepele, așezându-le în cratiță potrivit de mare cu 2-3 linguri de untdelemn. Se vor prăji întorcându-le pe toate părțile, 3-4 minute, apoi se vor stinge cu sucul de roșii îndoit cu apă; se vor adăuga foaia de dafin și sare după gust. Lichidul trebuie să ajungă până la nivelul cepelor. Vasul se introduce în cuptor, acoperit, unde se va lăsa circa 20 de minute ca să fiarbă cepele și să se ridice untdelemnul. Sosul se poate lăsa subțire sau se leagă cu o linguriță rasă de făină diluată cu o lingură de apă rece; se amestecă cu sosul, lăsând să fiarbă la cuptor 2-3 minute. Vasul se poate pune acoperit și pe plită, de la început, la foc mic.



Ceapa umplută se servește caldă sau rece.

Ghiveci de legume

1/2 kg zarzavat (morcovi, pătrunjel, țelină), o ceapă (100 g), o vânătă (1/4 kg), o conopidă mică (300 - 400 g), o gulie mică (200 g), un dovlecel (1/2 kg), 150 g boabe de mazăre, circa 20 păstăi de fasole verde, circa 200 g bame tinere, 2-3 ardei grași, 2 cartofi, 1 kg roșii, o felie de 2-3 cm grosime de varză albă dulce, untdelemn, frunze de mărar, pătrunjel, țelină

Ghiveciul se poate pregăti din zarzavaturile și legumele pe care le avem la îndemână. Se pregătește toată materia primă și se adaugă în ordinea duratei de fierbere. Vinetele, necurățate de coajă, tăiate pe lungime în felii (sferturi mici) de 2-3 cm grosime, iar acestea în câte 2-3 bucăți pe grosime, se pun într-un castron, presărându-se cu puțină sare care va extrage zeama amară. După 30-40 de minute, vinetele se spală bine cu apă rece, storcându-le în pumni.

Dovlecelul, curățat de coajă și semințe, se taie în cuburi de 3-4 cm, se presară de asemenea cu sare, se limpezește după 30 de minute și se scurge bine. Zarzavatul (morcovi, pătrunjel, țelină) curățat, spălat, se taie în felii de 1 cm grosime, 2-3 cm lungime și, împreună cu ceapa tăiată mărunt, se călește în 3-4 linguri de untdelemn, 4-5 minute, amestecând ca să nu se ardă.

După aceea, se sting cu apă fierbinte cât să le cuprindă, adăugând imediat gulia tăiată în felii ca și morcovul, sau în bastonașe de 1 cm grosime, fasolea ruptă în bucăți de câte 3-4 cm și varza tăiată ca fideaua, lăsându-le să fiarbă acoperite, până când se înmoaie, și completând cu apă, ca să nu se ardă.

Se adaugă apoi tranșa a doua: bamele opărite (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), vinetele, dovleceii, mazărea boabe, ardeii tăiați în felii de 1/2 cm, cartofii tăiați în cuburi de 2-3 cm și roșiile (dacă se poate, curățate de coajă) tăiate în felii mai groase; se amestecă ușor toate.

Cratița se introduce în cuptor, unde se lasă acoperită 20-30 de minute, ca să fiarbă bine toate și să-și însușească reciproc gustul.

Apoi se adaugă sare după gust și, pentru aromă, frunze de țelină, pătrunjel și mărar, tăiate mărunt.

Se servește rece sau cald.

Praz cu măsline

Se pregătește exact ca și „Mâncarea de praz", numai că odată cu roșiile se pun 30-40 de măsline nedesărate. Se pune sare numai când sunt fierte, deoarece și măslinele sunt sărate.

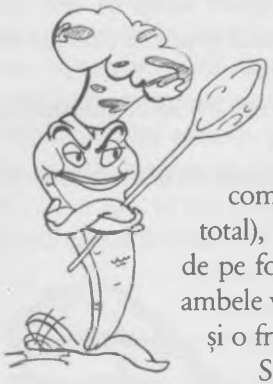
Se servește rece, ca fel întâi.

Ardei umpluți cu orez

8-9 ardei de mărime mijlocie, 100 g orez, o ceapă (100 g), 100 ml untdelemn, 1/2 kg roșii, sare, piper, frunze de țelină și pătrunjel

Ardeii se spală, se curăță de cotoare și semințe; lamelele interioare se îndepărtează în întregime. Orezul, curățat de impurități, spălat și scurs în sită și ceapa tăiată mărunt se călesc, 2 minute, în 3 linguri de untdelemn, la foc mic, fără să se rumenească, după care totul se stinge cu 1/4 l de apă fierbinte și o linguriță cu vârf de concentrat de legume sau, în lipsa acestuia, o linguriță rasă de sare. Se lasă să fiarbă acoperite, la foc mic, până când scade tot lichidul și orezul este fiert pe jumătate. Se ia de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de roșii tăiate în felii, frunze de pătrunjel și o frunză de țelină, tăiate mărunt, un vârf de cuțit cu piper (sau după gust) și se amestecă ușor; cu această compoziție se umplu ardeii. Fiecare ardei umplut se acoperă cu câte o felie mare de roșie (introdusă în el), ca să nu iasă umplutura.

Într-o cratiță de circa 2 l (să încapă toți ardeii, unul lângă altul) se pun 5-6 linguri de untdelemn, se lasă să se încălzească puțin, apoi se așază ardeii. Se prăjesc 2 minute, întorcându-se pe toate părțile (cu furculița), ca să-și dezvolte mai bine aroma și să li se desprindă mai ușor coaja, când se consumă. Se sting apoi cu 200 ml suc de roșii, 200 ml apă și 1/2 linguriță de sare. Se lasă să fiarbă acoperiți, la foc mic, 30 de minute, sau se dau la cuptor. După 15 minute, ardeii se întorc pe partea cealaltă, și, dacă sosul a scăzut prea mult, se mai completează cu puțină apă. Când ardeii sunt fierți, trebuie să rămână numai 1/4 l lichid, inclusiv untdelemnul. Sosul nu se leagă cu făină. Cine dorește o cantitate mai mare de sos poate să adauge o linguriță rasă de făină (15 g), frecată cu 2 linguri de apă rece, care se va amesteca cu sosul completat cu apă și cu sucul de roșii (400-500 ml, în total), lăsându-se să fiarbă câteva clocote ca să se lege. Se ia de pe foc, se potrivește gustul cu sare, iar pentru aromă, în ambele variante, ardeii se presară bine cu frunze de pătrunjel și o frunză de țelină, tăiate mărunt.



Se servesc reci, ca fel întâi.

Soteuri de legume fierte

500-800 g legume fierte (v. „Preparate din legume"), 50 g unt sau untdelemn, pătrunjel, mărar, zahăr (facultativ), sare

Mazărea sau alte legume, indicate în „Pregătirea preliminară a legumelor", se fierb cum s-a arătat la capitolul menționat. Mazărea din conservă se înfierbântă în zeama ei, înainte de servire. În toate cazurile, se scurge de apă, se pun peste ea, imediat, untul tăiat în bucățele (untdelemnul), frunzele de pătrunjel sau mărar tăiate mărunt și o linguriță rasă de zahăr, sau după gust. Se păstrează acoperită, pe un vas cu apă fierbinte, până la servire.

Morcovul, gulia, țelina sunt mai gustoase dacă soteul se prepară înăbușit cu unt sau untdelemn, ca să li se dezvolte mai bine aroma. Aceste legume, curățate de coajă, se taie în felii de 1/2 cm și feliile, în bețișoare de 1/2 cm, sau, mai degrabă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari, numai prin mișcări înainte, ca să iasă ca niște tăiței lungi. Se pun în cratiță cu puțin unt sau untdelemn (30 g), se amestecă 2-3 minute, pe foc mic (nu direct pe flacără), ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă 2-3 linguri de apă fierbinte. Se lasă la foc mic acoperite, amestecând din când în când și adăugând câte puțină apă când scade, până când se înmoaie bine. Când sunt fierte, apa trebuie să fie complet scăzută. Se ia cratița de pe foc, se adaugă câteva bucățele de unt proaspăt, pătrunjel tăiat mărunt și un vârf de linguriță de sare (depinde de cantitatea legumelor).

La soteul de morcovi, pentru gust mai picant, se pot pune 1-2 căței de usturoi tăiați mărunt, sau puțin zahăr, facultativ. Pentru țelină și gulie se adaugă numai sare, unt și pătrunjel. Se păstrează calde.

Conopida se rupe în buchețele (codița se curăță puțin de coajă) care se vor fierbe în apă clocotită (cât să le cuprindă) cu puțină sare, timp de 20 de minute (dacă se fierbe prea mult, conopida se terciuiește și se înroșește). Se streacură, se adaugă bucățile de unt, cât este fierbinte, și pătrunjel tăiat mărunt, păstrându-se pe un vas cu apă fierbinte până la servire.

Dovleceii mai mari de 1/2 kg se curăță de coajă și semințe, se taie în cuburi de 3 cm, se fierb circa 15 minute în apă clocotită, puțin sărată, apoi se streacură, presându-se puțin cu mâna, fără să se deformeze.

Se pun în cratiță, se adaugă bucățele de unt și frunze de mărar tăiate mărunt, păstrându-se pe apă fierbinte, acoperiți.

Fasolea verde, curățată la capete, ruptă în bucăți de câte 3-4 cm, se fierbe acoperită în apă clocotită, puțin sărată (cât să o cuprindă) până când se

înmoaie bine; se strecoară și se adaugă imediat unt și pătrunjel tocat, păstrându-se pe un vas cu apă fierbinte. Se poate prepara și cu mujdei din 2-3 căței de usturoi sau mai mult, care se toarnă peste fasole, cât este fierbinte; se servește caldă sau rece, ca garnitură, sau ca fel întâi.

Ardei copți (v. „Salată de ardei copți")

Ardeii copți se curăță și se taie felii. Se așază în salatieră, alternându-se cu rondele de ouă și felii de roșii. Se presară cu verdeață tăiată mărunt și se stropesc cu sos vinegret sau cu mujdei de usturoi. Se servesc ca fel întâi sau ca garnitură la preparate din carne fără sos.

Sparanghelul se fierbe, cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor". Se servește ca sote, cu bucățele de unt, cu pătrunjel și zeamă de lămâie, păstrându-se pe apă fierbinte.

Vinete cu roșii și ardei. Vinetele coapte și curățate se desprind în 4-5 felii, ardeii copți, de asemenea. Se așază feliile suprapuse (de ardei și vinete) sau rulate în formă de melci, așezate unele lângă altele, într-un vas rezistent la foc, uns cu untdelemn. Deasupra se așază rondele de roșii. Se stropesc bine toate cu mujdei de usturoi, potrivind gustul cu sare, 2-3 linguri de untdelemn, frunze de țelină, mărar, pătrunjel tocat mărunt. Se dau la cuptor 15 minute, apoi, reci, se servesc ca fel întâi.

Urzicile și spanacul se spală și se fierb (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se strecoară și, așa cum stau în strecurătoare, se trece cu cuțitul peste ele și se taie în felii de 2 cm. Se pun apoi în cratiță cu bucățele de unt, cu pătrunjel sau mărar tăiat mărunt și, facultativ, 2-3 căței de usturoi, tăiați mărunt.

Se pot servi ca garnitură sau fel întâi. Se păstrează calde.

Salată de orez cu legume

100 g orez, 1-2 castraveți verzi (150-200 g), o legătură ridichi roșii de lună, 50 măsline, o linguriță de hrean ras proaspăt, 2-3 ouă fierte tari, 100 g salam de șuncă, 200 g roșii proaspete

Sos grecesc *(v. „Sosuri reci"), frunze de pătrunjel, țelină, mărar*

Orezul se fierbe, castraveții curățați de coajă, tăiați rondele, se sărează puțin și după 30 de minute se scurg de apă. Ridichile cu coaja roșie se taie în felii subțiri (pot să fie și albe, curățate de coajă dacă este lemnoasă), roșiile tari se taie în felii mai groase, hreanul se rade prin răzătoarea cu găuri mici, măslinele se taie felii, salamul (șunca) cubulețe, ouăle în rondele. Dacă lipsesc unele ingrediente se prepară cu ce avem, dar este bine să nu lipsească hreanul. Toate se pregătesc înainte și se păstrează separat. Orezul cu legumele, rondelele de ouă și salamul se vor așeza în salatieră suprapuse, stropite treptat cu sosul. Se presară deasupra frunzele aromate tăiate foarte mărunt și se ornează cu ridichi,

roșii tăiate în formă de rozete (v. „Pregătirea preliminară a legumelor" – „Rondele") și buline de albuș, gogoșar roșu, măsline negre etc.

Salata se servește ca fel întâi sau ca garnitură.

Varza albă și creață (Kell), spălată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se toacă mărunt.

Varza de Bruxelles se lasă așa cum se prezintă, în căpățâni mici, curățate numai de frunzele vestede.

Se fierbe fiecare în apă puțin sărată, până când se înmoaie, se scurg în strecurătoare, presându-se puțin cu mâna, apoi se pun în cratiță cu bucățele de unt, zeamă de lămâie, mărar tăiat mărunt și puțină sare fină, dacă mai este nevoie.

Se servesc calde, ca garnitură sau ca fel întâi.

Urzicile și spanacul se spală și se fierb (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") numai cu apa reținută de frunze și sucul lor propriu până se înmoaie bine.

Urzicile au mai multă celuloză și trebuie fierte mai mult de o oră; dacă este nevoie, se mai adaugă câte puțină apă. Se strecoară, reținând apa foarte bogată în săruri minerale, care se poate adăuga la orice ciorbă.

Peste frunzele din strecurătoare se trece cu cuțitul tăindu-se în fâșii de 1 cm lățime. Se pun apoi în cratiță cu bucățelele de unt, zeamă de lămâie, pătrunjel sau mărar tăiat mărunt și, facultativ, 3-4 căței de usturoi tocați mărunt.

Se pot servi ca fel întâi sau ca garnitură la preparate din carne.

Cartofii se curăță de coajă, se spală și, dacă sunt mai mari, se pot scoate din ei, cu diferite aparate, spirale sau rondele, pentru a le da un aspect mai frumos, sau se taie în sferturi sau în cuburi (3 cm).

Se fierb în apă clocotită puțin sărată (cât să treacă peste nivelul lor cu 1-2 cm), timp de 10-15 minute, până când se înmoaie, fără să se zdrobească.

Se scurg de apă, numai cu capacul așezat pe vas, fără să se răstoarne în strecurătoare, ca să nu se sfărâme.

Se pun bucățele de unt și pătrunjel tocat mărunt, păstrându-se pe baie de apă fierbinte, acoperiți, până la servire.

*

Cu toate legumele pe care le preferăm se procedează la fel. Soteurile se servesc ca garnitură la fripturi, frigănele, ochiuri, chiftele, șnițele, cârnați etc., sau ca fel întâi, sau împreună cu frigănele sau ficat prăjit natur, ca fel doi.

Sote de legume cu unt și pesmet

500-800 g conopidă sau alte legume fierte, 50 g unt, 30 g pesmet, sare

Conopida curățată, fiartă și strecurată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se așază în graten sau vas de Jena, uns cu unt sau margarină. Pesmetul se amestecă cu untul sau untdelemnul, pe foc mic, un minut, până când se rumenește puțin, apoi se presară peste conopidă; dacă este nevoie, se adaugă un vârf de linguriță de sare fină. Nu se amestecă. Se dă la cuptor cu 10 minute înainte de servire.

Se servește ca garnitură, ca și precedentele.

Cornete din aluat franțuzesc cu soteuri

Pentru realizarea acestor cornete este nevoie de circa 9 forme, confecționate din tablă inoxidabilă.

Aluatul (v. „Aluat franțuzesc preparat la cald sau la rece") se întinde în foaie pătrată cu latura de 36-40 cm și cu grosimea de 4-5 mm. Se taie apoi fiecare în 3 părți egale, trecând cu cuțitul în ambele sensuri (lățime și lungime), rezultând, astfel, 9 pătrate egale. Pe fiecare pătrat se așază o formă de con, cu vârful pe un colț al pătratului, apoi se ridică laturile foii, ca să ia exact forma conului (puțin mai scurtă), marginile petrecându-se cu 1 cm una peste alta. Se așază apoi forma în tavă, cu laturile suprapuse dedesubt. Se așază toate formele la distanță de 2-3 cm între ele și cu deschizătura acestora în aceeași direcție. Se introduce tava în cuptorul încălzit dinainte la maximum (cu deschizătura conurilor înspre fundul cuptorului). Cornetele se coc circa 25-30 de minute. Cuptorul nu se deschide 20 de minute; după aceea, focul se poate reduce, în cazul în care cuptorul rumenește prea tare.

După ce s-au copt, se așază pe platou, unele lângă altele (nu suprapuse) și se scot formele din cornete. Dacă este nevoie de mai multe cornete, se răcesc formele și se continuă la fel. Cornetele se pot pregăti cu 2-3 zile înainte și, la nevoie, se reîncălzesc puțin la cuptor și se umplu cu soteuri de legume numai în momentul servirii.

Se servesc ca garnitură la fripturi de pasăre, vițel, la șnițele (în ou sau pane – vezi „Șnițele"), pui umplut etc., la ocazii festive. Cornetele se așază lângă friptură sau pe un platou separat, cu umplutura în sus (dar nu prea pline). Sunt foarte decorative, mai ales când sunt umplute cu soteuri din mai multe legume (morcovi, mazăre, conopidă etc.). Se consumă soteul împreună cu cornetul, cu salată de crudități, servită separat.

Chiftele de cartofi fierți

300 g cartofi (gata curățați), un ou, 25 g făină, o lingură untdelemn, 1/2 linguriță sare, mărar tăiat mărunt, un vârf de cuțit piper (facultativ)

Cartofii, fierți în coajă, se curăță și apoi se rad prin răzătoarea cu găuri mici cât sunt fierbinți, altfel devin cleioși. Se adaugă oul, untdelemnul, făina, sarea, piperul, mărarul (verde sau uscat) și se amestecă bine. Se ia câte o linguriță cu vârf din compoziție, se formează chiftelele rotunde de 1/2 cm grosime și se dau abundent prin făină. Se rumenesc pe ambele părți, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se servesc cu sos de roșii sau de ceapă, sau ca garnitură la fripturi.

Salată de cartofi

500-700 g cartofi, 3 linguri untdelemn (50 g), 2 linguri zeamă de lămâie (30 g) sau o lingură de oțet, o lingură de apă, o linguriță cu vârf de sare, o ceapă de mărime mijlocie (50-80 g), o salată verde mai mare

Ceapa tăiată în rondele subțiri se pune într-un castron și se amestecă cu untdelemnul, sarea, zeama de lămâie sau oțetul și cu apa. Sosul înmoaie ceapa și-i reduce din iuțeală. Cine dorește mai picant, poate adăuga 1-2 căței de usturoi sau un vârf de cuțit cu piper. Cartofii, de mărime mijlocie, bine spălați, fierți în coajă, se curăță fierbinți. După ce toți au fost curățați, se taie în rondele de 1 cm grosime și se răstoarnă toți odată în sos; se amestecă ușor cu furculița, prin răsturnare, ca să nu se zdrobească. Sosul va fi absorbit uniform de cartofii calzi, dându-le gust bun și frăgezime, chiar când se vor răci. Dacă se lasă să se răcească, cartofii vor deveni cleioși și, când se vor amesteca cu sosul, nu-l vor mai absorbi.

Salata verde, bine spălată și scursă de apă, se taie în fâșii late și se amestecă cu cartofii, la masă, direct în farfurie, altfel sarea și untdelemnul din sos o vor înmuia și va căpăta aspect neplăcut. La fel se procedează și cu alte legume crude (roșii, ardei, ridichi, castraveți), cu care se poate asocia salata de cartofi. Toate se adaugă numai în momentul servirii, altfel se vor înmuia și vor lăsa multă apă.

Această salată se servește cu friptură de porc, miel, berbec, cu cârnați fripți, chiftele etc. Având multe legume crude, se poate servi și ca fel întâi.

Dovlecei prăjiți

Dovleceii mici, cu diametrul de 3-4 cm, care încă nu au semințele dezvoltate, se spală și, fără să li se radă coaja foarte subțire, se taie în rondele de 1 cm grosime. Nu se sărează, deoarece sarea îi înmoaie. Se trec de două ori alternativ prin lapte și făină, cât mai abundent. Se pregătesc astfel dovlecei câți să încapă în tigaie și se lasă la o parte. În tigaia încinsă, fără grăsime, 3-4 minute,

la foc mijlociu, se pune untdelemn cât să-i acopere suprafața în strat subțire (2 mm) și apoi se așază repede feliile de dovlecei (ca să nu se ardă untdelemnul). Se rumenesc pe ambele părți și, pe măsură ce unii sunt gata, se pun alții în loc. Se păstrează calzi pe un vas cu apă fierbinte, acoperiți. Se sărează numai în momentul servirii.

Spanac cu smântână în roșii crude

1/2 kg spanac, 30 g unt sau untdelemn, o ceapă (50 g), 150 ml smântână, 6-8 roșii mai mari, sare, piper

Spanacul bine spălat se fierbe 5 minute în 100 ml de apă clocotită, apoi se scurge în strecurătoare, păstrând apa. Se răstoarnă pe planșetă și se taie toată grămadă în fâșii late. Într-o cratiță de 1 l se pune ceapa tăiată mărunt cu untul sau untdelemnul și se călesc numai un minut; apoi se adaugă spanacul și puțină apă în care a fost opărit și se fierbe la foc mic acoperit, până când se înmoaie bine (circa 20 de minute). Când spanacul este gata, apa trebuie să fie bine scăzută. Smântâna se bate bine cu o lingură de apă rece și apoi se amestecă cu spanacul fierbinte, imediat după ce acesta s-a luat de pe foc. Se adaugă sare și, facultativ, un vârf de cuțit de piper. Se păstrează cald pe un vas cu apă fierbinte. Roșiile se spală, li se taie câte un căpăcel (la partea dinspre codiță) care se lasă prins de ele într-o parte și apoi li se scoate miezul. În momentul servirii, se pune spanacul fierbinte în ele.

Se servesc ca fel întâi sau ca garnitură la orice friptură, la chiftele, ochiuri etc. În spanac se poate pune și puțină brânză telemea.

Piure de spanac

1/2 kg spanac, 30 g făină, 2-3 linguri untdelemn sau 30 g unt, 3-5 căței de usturoi, 25 ml lapte sau 100 ml smântână, sare

Spanacul se spală bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Frunzele, fără codițe, se fierb 5 minute în 1/4 l de apă clocotită cu 1/2 linguriță de sare. Se strecoară și se păstrează apa, iar spanacul se trece prin mașina de tocat. Într-o crăticioară de 1,5 l se pune untul sau untdelemnul, se adaugă spanacul și circa 1/4 l de apă în care a fiert spanacul, sau se diluează numai cu lapte (cine dorește să fie mai dulce). Se fierbe 15-20 de minute la foc mic, până ce se înmoaie bine. Făina se freacă cu laptele rece (250 ml) adăugat treptat, ca să nu se formeze cocoloașe și se amestecă cu spanacul, lăsând să fiarbă câteva clocote, până capătă aspectul unei smântâni nu prea groase. Dacă este necesar, se mai diluează cu puțin lapte sau apă, lăsând să fiarbă 2-3 clocote, apoi se ia de pe foc. Se sărează și se adaugă usturoiul tocat mărunt.

Se servește ca garnitură la friptură de miel, de porc sau de vițel, la chiftele, ochiuri, cârnați sau la carne afumată, friptă sau fiartă.

Dacă piureul de spanac se prepară cu smântână, când este fiert, cum s-a arătat mai sus (fără lapte), se freacă făina cu apă rece sau apa în care s-a opărit spanacul (5 minute), se amestecă cu acesta, completând lichidul ca să rezulte circa 500-600 ml de sos; se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege cu făina. După ce se ia de pe foc, se amestecă bine cu smântâna bătută în prealabil cu o lingură de apă rece.

Se sărează și se adaugă usturoiul tocat mărunt.

Se servește la fel.

Piure de urzici

500 g urzici, 30 g făină, 50 ml untdelemn, 3-5 căței de usturoi, 250 ml lapte, 100 ml smântână, sare, 2 linguri hrean ras

Urzicile, bine spălate, se fierb în 1 l de apă clocotită, acoperite, până când se înmoaie (circa o oră), apoi se strecoară, păstrând apa. După ce s-au răcit, se trec prin mașina de tocat.

Făina se încălzește un minut în untdelemn, la foc mic, fără să se îngălbenească; se adaugă usturoiul tocat mărunt cu care se amestecă numai de 2-3 ori și, imediat, se pun urzicile. Se diluează sosul cu laptele și cu 250 ml de apă în care au fiert urzicile sau cu apă simplă și se lasă să fiarbă câteva clocote, până când se leagă și capătă aspectul unei smântâni nu prea groase.

Dacă sosul este prea gros, se mai pune puțină apă sau lapte și se lasă să mai fiarbă câteva clocote. Se ia de pe foc, se amestecă imediat cu smântâna bătută în prealabil cu o lingură de apă rece și se potrivește gustul de sare.

Piureul se poate servi și fără smântână. Cine dorește, servește la masă hrean ras, direct în farfurie, presărat peste piureul de urzici (hreanul nu se fierbe niciodată în sos, căci îi dă un gust amar).

Urzici cu orez

1/4 kg urzici, sare, 100 g orez, 30 g unt, 30 ml untdelemn, o linguriță ceapă rasă, 100 g brânză telemea, 150 ml smântână, mărar sau pătrunjel tăiat mărunt

Urzicile spălate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se fierb în 1,5 l de apă clocotită cu 1/2 de linguriță de sare, până când se înmoaie bine (circa o oră), apoi se scurg în strecurătoare, unde se lasă până ce se răcesc, păstrând apa. Orezul, spălat și bine scurs, se pune într-o cratiță de 1 l cu ceapa și untdelemnul și se amestecă la foc mic numai un minut, fără să se îngălbenească. Totul se stinge cu 1/2 l de zeamă de la urzici completată cu apă și se fierbe acoperit, la foc mic, 20 de minute, până când scade apa și bobul se înmoaie.

Se lasă să se răcească, chiar dacă apa nu a scăzut complet (până când se răcește, apa va fi absorbită de orez), apoi se amestecă cu brânza telemea nedesărată, rasă și mărarul.

Urzicile se răstoarnă pe o planșetă și se taie în fâșii subțiri (așa cum sunt în grămadă), apoi se amestecă, într-o crăticioară, cu untul, pe foc mic, un minut. Într-un vas termorezistent (graten, vas de Jena), uns bine cu unt sau margarină, se așază jumătate din cantitatea de urzici, apoi jumătate din cantitatea de orez, urmate de restul de urzici și de orez.

Vasul se introduce în cuptor ca să se înfierbânte preparatul.

Fasole verde cu usturoi

1/2 kg fasole verde, 1/2 kg roșii, o ceapă (50 g), 5-6 căței de usturoi, 4-5 linguri untdelemn (60 ml), 30 g pesmet, pătrunjel sau mărar, sare

Păstăile de fasole, curățate la capete, se rup în câte 2-3 bucăți și se fierb în apă clocotită (cât să le cuprindă) cu 1/2 de linguriță de sare, acoperite, până când se înmoaie. În oală sub presiune fierb cu 1/2 l de apă în circa 20 de minute. După ce au fiert, se scurge apa. Ceapa, tăiată mărunt, se călește în tot untdelemnul, 2 minute, și, când se ia de pe foc, se adaugă usturoiul tăiat mărunt și apoi fasolea fiartă cu care se amestecă. Într-un vas termorezistent se așază jumătate din cantitatea de fasole, peste aceasta, jumătate din cantitatea de roșii tăiate în felii de 2 cm grosime, se presară jumătate din cantitatea de pesmet, pătrunjel sau mărar tocat mărunt și un vârf de linguriță de sare, continuând cu restul de fasole, roșii și toate celelalte, stropindu-se deasupra cu o lingură de untdelemn. Se dă vasul la cuptor 20 de minute, ca să fiarbă și roșiile și să se formeze sosul. Pesmetul va absorbi o parte din zeama lăsată de roșii.

Se servește rece, ca fel întâi, sau caldă, ca garnitură la fripturi.

Ardei sau gogoșari copți cu roșii

1 kg ardei grași sau gogoșari, 1/2 kg roșii, o ceapă (100 g), 30 g pesmet, 80-100 g untdelemn, sare, piper

Ardeii grași sau gogoșarii mai mari se coc la foc iute sau pe un grătar așezat direct pe flacără, ca să se pârlească repede de jur împrejur, fără să se înmoaie prea mult. Pe măsură ce sunt gata, se iau de pe foc și se presară cu puțină sare fină, se așază într-o oală suprapuși și acoperiți și se lasă astfel 30 de minute; coaja se va desprinde cu ușurință cu un cuțit inoxidabil, fără apă, ca să nu se spele sucul de la suprafață, care dă ardeilor aroma specifică de copt. Se taie în jumătăți, se curăță de semințe, apoi se taie în felii subțiri. Ceapa, tăiată peștișori, se călește în tot untdelemnul cu 1/2 de linguriță de sare, la foc mic, până când devine lucioasă, semn că a scăzut apa din ea. Când toate sunt

pregătite, se așază într-un vas termorezistent jumătate din cantitatea de ardei sau gogoșari, peste aceștia jumătate din roșiile tăiate în felii de 2 cm grosime, apoi se distribuie jumătate din cantitatea de ceapă cu untdelemn și se presară jumătate din cantitatea de pesmet, urmând la fel cu restul.

Se ține la cuptor 20 de minute și se servește la fel ca fasolea cu usturoi.

Fasole bătută

250 g fasole boabe, albă, ceapă (circa 150 g), 150 ml untdelemn, usturoi, sare

Fasolea se fierbe ca pentru „Iahnie de fasole", însă cu apă ceva mai multă (să treacă peste nivelul boabelor cu 7-8 cm). Este indicat să se fiarbă în oală sub presiune, unde se înmoaie bine bobul și coaja; astfel, se poate trece mai ușor prin sita de sârmă inoxidabilă sau prin presa de piure. Când este bine fiartă, se scurge apa, care se păstrează. Se zdrobește bine cu furculița, se diluează cu zeama în care a fiert și apoi se trece prin sită sau presă. Ceapa, tăiată pestișori, se călește în tot untdelemnul cu 1/2 linguriță de sare, 8-10 minute, la foc mic, până când scade apa și devine lucioasă, fără să se rumenească. Untdelemnul se scurge apoi peste fasolea strecurată care se va bate bine cu lingura, până când se albește și devine spumoasă. Cine dorește poate să adauge în fasole 2-3 căței de usturoi tăiați mărunt, presărați cu un vârf de linguriță de sare și zdrobiți cu dosul lingurii. Se potrivește apoi gustul cu sare fină și se așază pe platoul de servit. În ceapa călită care a rămas, după ce s-a scurs untdelemnul, cât este caldă, se pune un vârf de linguriță de boia dulce de ardei, pentru a-i da culoare și apoi se distribuie pe toată suprafața piureului de fasole. Fasolea bătută trebuie să aibă consistența unei smântâni groase care curge. Dacă s-a subțiat prea mult și se servește caldă, se poate lega puțin cu o linguriță cu vârf de făină, frecată cu 2 linguri de apă rece; se amestecă cu fasolea strecurată, se lasă să fiarbă câteva clocote ca să se lege și apoi se amestecă cu untdelemnul și cu usturoiul. Dacă se servește rece, se îngroașă și fără făină.

Fasolea bătută se servește ca atare, ca fel doi de mâncare, cu mămăliguță și salată de varză acră sau dulce, sau cu murături, ori ca garnitură, cu chiftele, cârnați fripți, friptură de oaie, de porc etc.

Salată de fasole boabe

250 g fasole boabe, o ceapă mare (100 g), 50-80 ml untdelemn, 1/2 lămâie, o linguriță tarhon sau 4-5 căței de usturoi, sare

Fasolea se fierbe, cum s-a arătat la „Iahnie de fasole", în oală obișnuită sau în oală sub presiune. Când este fiartă, apa se scurge, încât să rămână numai 1/4 în raport cu cantitatea de fasole. În timp ce fierbe fasolea, ceapa tăiată pestișori se pune într-un castron, se amestecă cu o linguriță cu vârf de sare (10 g),

30 ml zeamă de lămâie sau 20 ml oțet și cu untdelemnul (sau după gust, din toate), cu tarhon sau usturoi tocat mărunt și se lasă la o parte.

Fasolea fiartă, împreună cu apa care a rămas, se deșartă fierbinte peste ceapă, se amestecă ușor, ca să nu se zdrobească boabele care vor absorbi sosul și vor căpăta gust plăcut.

Salata de fasole se servește caldă sau rece, ca garnitură, la friptura de porc sau de oaie, cu cârnați, ruladă de carne sau cu afumături (costiță friptă), sau ca fel doi, simplă.

Varză dulce călită

O varză de mărime mijlocie (800-900 g), 50 g untdelemn, 1/2 lămâie sau oțet, mărar, piper, o ceapă (50 g), sare

Varza curățată (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se taie în jumătăți și apoi subțire ca fideaua. Se presară o linguriță de sare, se amestecă bine și se lasă 30 de minute. Ceapa, tăiată mărunt, se călește în tot untdelemnul, un minut, la foc mic și, imediat, se pune varza bine stoarsă în pumni, se amestecă, adăugând 3-4 linguri de apă și un vârf de cuțit de piper, după care se acoperă și se lasă la foc mic, amestecând din când în când, ca să nu se prindă de vas, până când se înmoaie bine (circa 30-40 de minute). Se adaugă câte puțină apă, dacă este nevoie; când este gata, apa trebuie să fie complet scăzută. Se poate da la cuptor, tot acoperită, până când se înmoaie, amestecând, și acolo, din când în când. Dacă se arde, se schimbă repede în alt vas. Când este gata, se acrește cu zeamă de lămâie sau oțet și se sărează după gust. Pentru aromă, se adaugă mărar tocat și, facultativ, piper măcinat.

Se servește ca garnitură, ca și varza acră călită, la orice friptură mai grasă; se poate asocia și cu piure de cartofi sau cu garnitură de orez.

Varză dulce la cuptor

600-800 g varză albă dulce, 100 g făină, 50 g unt, margarină, untdelemn, 1/2 l lapte, 200 g smântână groasă, 3 ouă, o linguriță de concentrat de legume rasă sau numai mărar tăiat mărunt, 50 g brânză telemea sau orice varietate de brânză

I. Legumele ca varza albă, varza de Bruxelles, varza creață (Kell), conopida, fasolea verde, dovleceii, cartofii noi, spanacul, curățate și tăiate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se fierb în apă clocotită, puțin sărată, până se înmoaie, după indicațiile date, apoi se deșartă în strecurătoare, reținând apa (care se adaugă pentru gust la supă, ciorbă). Se pun apoi într-o cratiță sau tavă smălțuită bine unsă cu untdelemn sau cu altă grăsime rece și tapetată la bază cu pesmet în strat de 1,5-2 cm.

Zarzavatul poate să aibă o grosime de 2-3 cm.

Peste zarzavat se presară brânză rasă sau mărunțită cu dosul furculiței, mărar și pătrunjel tăiat mărunt.

Între timp se prepară sosul (v. „Sos alb sau Bechamel") din ingredientele specificate în rețetă. Făina și grăsimea se pun într-un lighenaș de 2 l, se amestecă pe foc mic un minut, numai să se înfierbânte (fără să se rumenească). Imediat se adaugă laptele fierbinte, treptat, și se desfac toate cocoloașele care se formează.

După aceea, se ia de pe foc. Smântâna se amestecă cu gălbenușurile, concentratul de legume, frunzele aromate se adaugă în sosul alb fierbinte, fără să se mai pună pe foc. Sosul se deșartă în tot lungul tăvii, fără să se amestece cu zarzavatul.

Se dă tava la cuptorul bine încins 15-20 de minute, ca să se rumenească.

Se servește ca fel întâi, cu bucățele de unt deasupra și puțină sare.

Se va proceda ca mai sus cu toate legumele preferate, fierte cu puțină sare sau fără sare, pentru regim.

Conopida: se rupe în bucățele și se curăță de coaja care are multă celuloză și este tare. Se desprinde ușor dacă se trage de la tăieturi. Se va fierbe în apă clocotită puțin sărată circa 8-10 minute sau mai puțin.

Se va supraveghea, deoarece dacă fierbe prea mult se înroșește și se sfărâmă. Se păstrează în apă fierbinte acoperită cu un capac.

II. Toate legumele preferate se fierb cu sau fără sare și se așază la fel în tava unsă cu grăsime și presărată bine cu pesmet, după care se presară brânză rasă (preferabil telemea) desărată. Sosul alb se prepară la fel, fără să se adauge smântână.

Când sosul este numai puțin călduț se adaugă gălbenușurile pe rând, amestecându-se bine după fiecare, apoi albușurile bătute spumă tare (în care se pune o linguriță de zeamă de lămâie sau un vârf de linguriță de sare de lămâie, ca să fie spuma mai tare).

Cu telul în formă de pară se răstoarnă ușor sosul de jur împrejur de 9-10 ori, până se încorporează spuma, chiar dacă nu dispare complet.

Se deșartă sosul în lungul tăvii peste legume, după ce acestea au fost presărate cu brânză, mărar și pătrunjel.

Se nivelează în tavă cu spatula de plastic sau cu dosul unei linguri de metal și se introduce imediat în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 de minute; dacă focul rumenește prea tare, se mai reduce puțin.

Compoziția va crește și se va rumeni ușor.

Se servește ca garnitură la friptură de pasăre, șnițele diferite sau ca fel întâi, pentru cine dorește, cu smântână deasupra.

La fel se pot prepara și servi toate legumele fierte.

Sparanghel cu unt

Sparanghelul fiert (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se așază într-un vas rezistent la foc, uns bine cu unt sau cu altă grăsime, puțin zahăr, pesmet și bucățele de unt.

Se dă la cuptor cu 5 minute înainte de servire să se înfierbânte, pentru a fi servit ca fel întâi sau ca garnitură la friptură de pasăre sau șnițele.

Ardei sârbesc

1/2 kg ardei grași, 1/2 kg roșii, 2 cepe albe mari (200 g), 100 ml untdelemn

Ceapa tăiată peștișori, presărată cu o linguriță rasă de sare, se călește 5-6 minute în tot untdelemnul la foc mic, până devine lucioasă, fără să se rumenească. Se adaugă ardeiul tăiat în felii subțiri (1/2 cm), amestecând încontinuu roșiile tăiate în felii mai groase (2 cm), la nevoie puțină apă și se lasă să fiarbă acoperit, până se înmoaie toate, circa 10 minute, sau se dau la cuptor la foc mijlociu.

Pentru aromă se pune pătrunjel tocat, potrivindu-se gustul cu puțină sare și piper măcinat și la dorință 1/2 linguriță de zahăr.

Se servește caldă sau rece ca fel întâi sau doi, cu ochiuri, chiftele, friptură, parizer prăjit etc.

Sfeclă roșie călită

1 kg sfeclă roșie, 100 g unt sau untdelemn, zeamă de lămâie sau oțet

Se aleg sfecle de mărime mijlocie (care sunt mai închise la culoare), se curăță de coajă și se rad prin răzătoarea cu găuri mari (numai înainte, ca să se obțină fâșii cât mai lungi). Untul sau untdelemnul se pune în cratiță și când s-a încălzit puțin, se adaugă sfecla, se presară o linguriță rasă de sare și se pun 3-4 linguri de apă.

Se amestecă și se lasă să se călească acoperită, la foc mic, până când se înmoaie bine (circa 30-40 de minute), amestecând din când în când, ca să nu se ardă, sau se dă la cuptor, tot acoperită, până când se înmoaie.

Se păstrează pe un vas cu apă fierbinte și numai în momentul când se servește, ca garnitură, la friptură de porc, pasăre, vânat etc. se acrește cu zeamă de lămâie sau cu oțet, potrivindu-se și gustul cu sare.

Substanța acră îi dă imediat o culoare roșie rubinie; dacă nu se servește repede, culoarea se va închide.

Garnitură de gutui

2 gutui mari, 50 g unt sau untdelemn, o linguriță zahăr, sare

Gutuile bine coapte (cu coaja galbenă) se curăță de coajă și de mijlocul pietros, se taie în felii de 1 cm grosime și apoi feliile sunt suprapuse, în bețișoare de 2 cm lățime. Se așază într-o tavă sau cratiță smălțuită, se stropesc bine cu untdelemn sau se pun bucățele de unt și se presară 1/2 linguriță de sare și o linguriță cu vârf de zahăr, amestecându-se bine.

Tava se introduce în cuptor, la foc mijlociu, unde se lasă 20-30 de minute, până când gutuile se înmoaie și se rumenesc puțin, fără să se amestece, ca să nu se terciuiască.

Se servesc cu carne sau ficat la grătar, ficat prăjit sau cu orice friptură, fără altă garnitură sau salată.

Garnitură de mere, pere, piersici, caise, prune

Fructele coapte, dar fără să fie moi (soiuri de toamnă mai tari), se spală și se lasă necurățate de coajă.

Merele se taie în felii de 2 cm grosime; caisele și piersicile se desfac în jumătăți, prunele se lasă întregi cu sâmburi cu tot.

Se așază într-o cratiță sau tavă smălțuită, se stropesc bine cu unt sau untdelemn și se presară puțină sare și zahăr.

Se coc la cuptor exact ca în rețeta precedentă și se servesc la fel.

SALATE DE LEGUME ȘI DE FRUCTE

Salatele de crudități se pot prepara tot timpul anului din legumele sau fructele de sezon. Salatele de legume se prepară numai pentru o singură masă și se amestecă cu sosurile numai în momentul servirii, deoarece untdelemnul le înmoaie, de asemenea și sarea, care prin topire extrage apa din legume. Unele capătă un aspect dezagreabil (salata verde, roșiile, ridichile), diluând totodată sosul.

Și salatele de legume se pot asezona cu oricare din sosurile reci, pentru a fi mai agreabile, însă importanța lor nutritivă constă în aportul de vitamine naturale și de săruri minerale necesare organismului; de aceea, nu trebuie să lipsească de la nici o masă, oricât de simplu prezentate ar fi.

Se servesc fie ca fel de mâncare, fie ca garnitură sau acritură la alte preparate.

Salată de ardei copți

1/2 kg ardei, o lingură zeamă de lămâie sau o linguriță oțet, 1-2 linguri untdelemn, sare

Se aleg ardei grași cât mai drepți, ca să se poată coace uniform. Se spală și se șterg de apă, apoi se coc pe plită (la soba de gătit), la foc mai iute, sau la aragaz, pe un grătar așezat direct deasupra flăcării, ca să se pârjolească repede coaja, fără ca ei să se înmoaie prea mult. Se presară pe fiecare ardei copt numai un vârf de cuțit de sare fină, pe toate părțile (dacă se presară mai multă, devin prea sărați). Pe măsură ce se coc, se așază într-o oală acoperiți, unde se lasă 30 de minute. Astfel, coaja se va desprinde cu ușurință cu un cuțit inoxidabil. Nu este indicat să se spele, deoarece își vor pierde gustul de copt. Se așază în salatieră și se asezonează cu zeamă de lămâie sau oțet și cu untdelemn, care se adaugă numai în sucul de ardei (fără apă); se întorc apoi în sos ca să se înmoaie bine.

Se servesc ca acriturâ.

Salată de praz

2 fire de praz (circa 1/2 kg), o linguriță rasă sare, o linguriță zeamă de lămâie sau o linguriță oțet (sau după gust), 2 linguri untdelemn

Prazul se taie în rondele cât se poate de subțiri (numai partea albă, fără frunzele verzi); se sărează și se lasă 1/2 oră să se înmoaie puțin, apoi se stropește cu zeama de lămâie sau oțetul și cu untdelemnul. Salata se servește ca acriturâ.

Salată de sfeclă roșie

1 kg sfeclă roșie, 1-2 linguri zeamă de lămâie sau o lingură oțet, 2-3 linguri untdelemn, o linguriță rasă sare, 3-4 linguri apă

Se aleg sfecle de mărime mijlocie, de culoare cât mai închisă, se spală de pământ, se așază într-o oală și se toarnă peste ele apă fierbinte (cât să le cuprindă bine). Se fierb acoperite până când se înmoaie și apoi se scurg de apă. Sau, după ce s-au spălat, sfecle le se pun într-o tavă nesmălțuită, fără apă și se coc la cuptor, până când se înmoaie (coapte sunt mai dulci). Se încearcă cu furculița dacă sunt fierte sau coapte (când aceasta intră cu ușurință până la mijloc, înseamnă că sunt gata). În oricare variantă, se lasă să se răcească, apoi se curăță de coajă și se taie cu cuțitul riglat (ondulat, pentru aspect mai frumos) în felii de 1 cm grosime, sau, cu cuțitul obișnuit, în felii de 5 mm și acestea, la rândul lor, în bețișoare de 2 cm lățime. Se pot rade în formă de tăiței prin răzătoarea cu găuri mari. Se așază în salatieră și se asezonează cu sos din untdelemn, zeamă de lămâie sau oțet și sare după gust (diluat cu apă). Dacă

se pregătește în cantitate mai mare, salata se pune în borcan și se păstrează 1-2 săptămâni la frigider.

Se servește ca acriturǎ la orice preparat din legume sau carne.

Salată de sfeclă cu hrean

La salata de sfeclă roșie, pregătită ca în rețeta precedentă, se pot adăuga 1-2 linguri cu vârf de hrean, ras prin răzătoarea cu găuri mici. Pentru aromă, se pune o linguriță de chimen în 150 ml de apă, lăsându-se să fiarbă 10 minute, apoi se strecoară și cu apa se diluează sosul, în oricare variantă, cu sau fără hrean.

Salată de mere

1 kg mere, 150 ml vin alb sec sau 100 ml vin și 50 ml apă, 50 g zahăr, un vârf de cuțit scorțișoară măcinată sau o bucățică nemăcinată

Merele de toamnă, curățate de coajă, se taie în sferturi, li se scoate mijlocul cu sâmburii, apoi se taie în felii de 1 cm grosime și se așază în salatieră. Vinul (sau vinul cu apa) se fierbe numai un minut cu zahărul și scorțișoara și se deșartă peste mere, cu care se amestecă.

Salata se servește rece cu friptură de curcan, sau de altă pasăre, sau de vițel.

Salată de portocale

2 portocale mari (1/2 kg), 1/2 kg mere, 100 ml vin alb sec, 15 ml rom, 50 g zahăr

Merele și portocalele curățate de coajă se taie în felii și se aranjează în salatieră. Vinul se fierbe un minut cu zahărul și, după ce s-a luat de pe foc, se adaugă romul și apoi se toarnă fierbinte peste fructele din salatieră, cu care se amestecă.

Salata se servește ca și cea de mere.

Ridichi de iarnă cu maioneză

1/2 kg ridichi de iarnă, negre sau albe (gata curățate), 250 g maioneză

Ridichile, curățate de toată coaja lemnoasă, se rad prin răzătoarea cu găuri mici, se așază în salatieră și peste ele se deșartă maioneza sau oricare sos maioneză rece (v. „Sosuri"), dar numai în momentul servirii, altfel lasă multă zeamă. Ridichile se pot amesteca, după preferință, cu alte legume crude: morcov, pătrunjel, țelină, rase tot prin răzătoarea cu găuri mici, sau cu mere crude, rase prin răzătoarea cu găuri mari. Se așază toate amestecate în salatieră.

Maioneza se pune deasupra după apreciere și numai la masă se amestecă cu legumele, în farfurie, ca să nu lase zeamă; sau se servește maioneza în

sosieră, din care va lua fiecare după gust. În acest caz, legumele se presară cu mărar sau pătrunjel tăiat mărunt, în salatieră.

Salată de țelină și mere cu maioneză

250-300 g țelină (gata curățată), 250 g mere, 200 g maioneză, 100 ml smântână, lămâie, sare

Țelina se rade (prin mișcări numai înainte) prin răzătoarea cu găuri mari, ca să rezulte felioare cât mai lungi, sau se taie în formă de chibrit (julienne). Se presară 1/2 linguriță de sare și se stropește cu o lingură cu zeamă de lămâie. Se amestecă și se lasă o oră să se înmoaie. Merele curățate de coajă se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Țelina și merele se amestecă cu maioneza (având gustul potrivit cu sare, muștar și zeamă de lămâie) și cu smântâna numai în momentul servirii.

După exemplele precedente, se pot asezona și alte salate din legume crude (praz, salată verde, ceapă, hrean etc.) cu maioneză, sos olandez, sos maioneză, sos remoulade cu smântână (v. „Sosuri").

MÂNCĂRURI DE LEGUME

Modul de preparare este același la toate mâncărurile de legume. Ceapa, tăiată mărunt sau rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se călește în untdelemn sau altă grăsime, numai 1-2 minute, la foc mic, fără să se rumenească deloc, numai cât să-și dezvolte aroma. Pentru a da mâncării un aspect mai plăcut, în ceapa călită se pune un vârf de linguriță de boia dulce sau 1/2 linguriță de pastă de ardei, se amestecă de 2-3 ori și imediat, se stinge cu 1/2 l de apă rece sau caldă. Boiaua sau pasta de ardei vor colora mâncarea numai dacă se pun în grăsimea caldă, respectiv în ceapa cu grăsime, după ce s-a călit, cu care se amestecă numai 2-3 secunde; dacă se înfierbântă mai mult se caramelizează și devin maronii. Dacă acești coloranți naturali se pun direct în apă nu colorează deloc. Când apa clocotește, se adaugă legumele crude, curățate (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și 1/2 linguriță de sare (în cazul în care nu s-a pus pastă de ardei, care sărează). Se fierb acoperite cu capac, întorcându-se din când în când ca să ajungă și cele de deasupra în apă (vor lăsa și legumele apă, de aceea nu se pune mai multă). Când sunt fierte, apa trebuie să fie scăzută cu 2-3 cm sub nivelul legumelor. Ca să se formeze sosul mâncării, se freacă făina indicată în rețetă cu 1-2 linguri de apă rece sau cu suc de roșii rece și apoi cu sucul legumelor, amestecându-se cu lichidul existent și lăsând să fiarbă câteva clocote, ca sosul să se lege. În caz că sosul este prea subțire, i se adaugă o jumătate de linguriță de făină diluată cu o lingură de apă rece, lăsându-l să mai fiarbă

câteva clocote (cantitatea de făină se pune în funcție de cât de gros dorim să fie sosul).

Mâncarea se poate acri cu suc de roșii, cu care se completează apa în care fierb legumele, cu zeamă sau sare de lămâie, sau cu oțet, care se adaugă numai după ce au fiert legumele (altfel aceste substanțe le vor întări și nu vor mai fierbe). În mod obișnuit, substanțele acre se adaugă după ce mâncarea este gata și s-a luat de pe foc, potrivindu-i-se, în același timp, și gustul cu sare. Smântâna se bate bine cu o lingură de apă rece ca să se emulsioneze (se desface în particele foarte mici, ca să nu se formeze cheaguri în mâncare), se amestecă imediat cu mâncarea fierbinte, după ce s-a luat de pe foc, ca să se distrugă fermenții (enzimele) din smântână și ca mâncarea (care va rămâne pentru a doua zi) să nu fermenteze. Smântâna se poate freca cu făina, apoi se diluează cu 1-2 linguri de apă rece și, când legumele sunt fierte, se amestecă în cratiță cu sosul existent, lăsându-l să fiarbă câteva clocote ca să se lege. În această variantă, mâncarea va căpăta gust plăcut, fără să se observe smântâna, deoarece grăsimea din smântână s-a topit. Smântâna se poate adăuga și la masă.

Mâncare de cartofi

600-700 g cartofi (de preferință cei care nu se zdrobesc la fiert), o ceapă (50-100 g), 3-4 linguri untdelemn (50 ml), mărar, pătrunjel, boia, sare, piper, 1/2 foaie de dafin (facultativ)

Este o mâncare care se prepară repede. Ceapa tăiată mărunt se călește în tot untdelemnul, într-o cratiță de 1,5 l, la foc mic, cu un disc de metal subțire sub ea peste ochiul de aragaz, amestecând mereu (deoarece se arde repede) până când îi scade apa și devine lucioasă, fără să se îngălbenească; după aceea, se pune un vârf de linguriță de boia dulce sau 1/2 linguriță de pastă de ardei, amestecându-se numai de 2-3 ori; imediat, se stinge cu 1/2 l de apă. Când clocotește apa, se adaugă cartofii curățați de coajă și tăiați în sferturi mici de 2 cm grosime. Se completează cu apă atât cât să-i cuprindă (să nu treacă peste nivelul lor), se sărează după gust și se adaugă un vârf de cuțit de piper (facultativ). Se lasă să fiarbă acoperiți, circa 20 de minute, întorcându-se în sos, până când se înmoaie, fără să se zdrobească, și apa scade cu 1-2 cm sub nivelul lor. Pentru aromă, se adaugă pătrunjel sau mărar tăiat mărunt, sau din ambele, sau după gust și o foaie de dafin. Se mai verifică dacă este sărată, deoarece cartofii absorb mai multă sare decât alte legume. Sosul nu trebuie îngroșat cu făină, amidonul din cartofi este suficient ca să-l lege puțin. În cazul în care dorim ca mâncarea să aibă mai mult sos, acesta se poate lega cu o linguriță de făină (10-15 g), frecată cu o lingură de apă rece; se amestecă cu sosul și se lasă să fiarbă câteva clocote. Cine dorește poate să acrească mâncarea cu 100-150 ml suc de roșii care se adaugă în lichidul în care se fierb cartofii, sau

după ce se ia de pe foc, cu zeamă sau sare de lămâie sau cu câteva picături de oțet. Mâncarea se servește ca atare sau dreasă cu 50-100 ml smântână, bătută bine cu o lingură de apă rece, imediat ce s-a luat de pe foc.

Mâncarea de cartofi se servește ca fel doi, cu diferite salate (salată verde, de castraveți, de roșii, ardei copți etc.) sau cu murături. De asemenea, mâncarea de cartofi poate servi drept garnitură la fripturi din orice carne sau la carne fiartă rasol, chiftele, ochiuri, frigănele, cârnați etc.

Mâncare de dovlecei

2 dovlecei (circa 1,5 kg), 1/2 kg roșii, un ardei gras, 4 linguri untdelemn (60 ml), cimbru, mărar, sare, o ceapă de mărime mijlocie (80 g)

Dovleceii se curăță de coajă și se taie în jumătăți, apoi li se scoate mijlocul cu semințele, cu o lingură. Partea rămasă se taie în cuburi de 2-3 cm sau se rade prin răzătoarea cu găuri mari (împingând numai înainte pe răzătoare, ca să rezulte fâșii cât mai lungi). Se presară cu o linguriță rasă de sare, fie că sunt tăiați în cuburi, fie rași, se amestecă, se lasă 20 de minute, ca sarea să extragă apa din ei și apoi se storc bine în pumni. Ceapa se taie cât mai mărunt, se călește 2 minute, în tot untdelemnul, la foc mic, fără să se rumenească. Se adaugă dovleceii, 100 ml apă, ardeiul tăiat în felii subțiri, roșiile (dacă se poate, curățate de coajă) tăiate în felii de 2 cm grosime și o crenguță de cimbru. Se dau la cuptor circa 20 de minute, la foc mijlociu, să fiarbă toate fără să se terciuiască. Când se scoate din cuptor, mâncarea se presară cu mărar tocat mărunt și i se potrivește gustul cu sare.

Se servește caldă, ca garnitură la fripturi, chiftele, frigănele, ochiuri, sau rece, ca fel întâi.

Mâncare de vinete

2-3 vinete de circa 1/4 kg fiecare, o ceapă (80 g), 2 ardei grași, 1/2 kg roșii, 60 ml untdelemn, 3-5 căței de usturoi, pătrunjel, sare

Se aleg vinete de mărime mijlocie de culoare neagră-violacee, lucioase. Vinetele spălate, necurățate de coajă, se taie în bucăți mici (adică în 6 fâșii, pe lungime și încă o dată la mijloc, pe grosime). Se pun într-un castron, se presară cu o linguriță de sare fină, se amestecă bine și se lasă 30 de minute, ca sarea, prin topirea ei, să extragă zeama amară din ele. Dacă se pune sare mai multă și se țin mai mult timp astfel, vinetele se întăresc și fierb greu. Se spală apoi în două ape reci și se storc în pumni. Ceapa, tăiată peștișori, se călește 2-3 minute, în tot untdelemnul, amestecând mereu la foc mic; apoi se adaugă ardeii tăiați în felii subțiri, vinetele, roșiile tăiate în felii de 2 cm grosime și 3-4 linguri de apă. Se presară o lingură rasă de sare și se amestecă bine, ca

toate ingredientele să fie repartizate uniform în cratiță. Se dau la cuptor, acoperite, lăsându-le să fiarbă circa 30 de minute, la foc mijlociu, până când se înmoaie toate și se formează sosul. Nu se mai amestecă, doar se mișcă puțin cratița, ca toate ingredientele să rămână întregi.

Când mâncarea este gata, se adaugă usturoiul tăiat mărunt, potrivindu-i-se gustul cu sare și se presară pătrunjel. Se servește caldă, ca garnitură, la fripturi de vițel, vită, porc, pasăre, sau rece, ca fel întâi.

Mâncare de spanac cu roșii

1/2 kg spanac, 1/4 l suc de roșii, o ceapă (50 g), 3-4 căței de usturoi, 50 ml untdelemn, 20 g făină, sare

Spanacul, bine spălat, se scurge de apă în strecurătoare. Într-o cratiță, ceapa tăiată mărunt se călește un minut în untdelemn, fără să se rumenească, apoi se adaugă spanacul nefiert cu frunzele întregi și se amestecă, pe foc mic, până când îi scade volumul. Se adaugă apoi sucul de roșii, 1/2 linguriță de sare și se lasă să fiarbă circa 20 de minute, la foc mic, până când se înmoaie bine. Apa pe care o lasă spanacul și, în plus, sucul de roșii vor forma suficient sos. Dacă este prea mult lichid, acesta se leagă cu o linguriță rasă de făină frecată cu o lingură de apă rece, care apoi se amestecă cu spanacul, lăsând să fiarbă câteva clocote. Se sărează și se pune usturoiul tăiat mărunt, după ce mâncarea s-a luat de pe foc. Se poate pregăti la fel și fără usturoi.

Se servește ca garnitură.

Mâncare de urzici

1/2 kg urzici, 2-3 linguri untdelemn, 30 g slănină afumată, o ceapă (80 g), 30 g făină, 100 ml smântână, zeamă sau sare de lămâie, usturoi, mărar tăiat mărunt, sare

Urzicile se spală cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor", apoi se scot din ultima apă în mănunchi și se taie în fâșii late. Slănina, tăiată în bucățele cât mai mici, se prăjește la foc mic, până când se rumenește puțin. Se ia cratița de pe foc, se pune ceapa tăiată mărunt și se amestecă numai de 2-3 ori, apoi se adaugă urzicile. Cratița se pune iar pe foc și se amestecă până scade puțin volumul urzicilor; apoi se sting cu 1/4 l de apă fierbinte și o linguriță rasă de sare, lăsându-le să fiarbă, la foc mic, acoperite până când se înmoaie bine (circa o oră), adăugând câte puțină apă, dacă scad prea mult. Dacă se întrebuințează untdelemn, acesta se încălzește cu ceapa un minut, apoi se adaugă urzicile și se continuă cum s-a arătat anterior. În oală sub presiune, urzicile fierb în 30 de minute cu ceapa, untdelemnul și 1/4 l de apă. Când sunt bine fierte, se adaugă făina frecată cu 1-2 linguri de apă rece, cu care se amestecă, completând cu apă, ca să rezulte circa 500 ml sos. Se lasă să

fiarbă câteva clocote ca să se lege și, dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu puțină apă, lăsându-l să fiarbă 2-3 clocote. Se ia cratița de pe foc și se amestecă bine imediat cu smântâna, bătută dinainte cu o lingură de apă rece. Se și acrește, după gust, cu zeamă sau sare de lămâie sau cu câteva picături de oțet, adăugând și usturoiul tăiat mărunt și mărarul. La masă, se poate adăuga hrean ras, după gust.

Se servește facultativ, cu mămăliguță caldă, sau ca mâncarea de spanac.

Mâncare de ciuperci cu smântână

1/2 kg ciuperci (champignons, mânătărci, crăițe, bureți de rouă etc.), o ceapă (100 g), untdelemn (50 ml) sau 50 g unt, 20 g făină, 150 ml smântână, piper, mărar, pătrunjel

Ceapa tăiată mărunt se călește într-o cratiță cu unt sau untdelemn, 2-3 minute, la foc mic (nu direct pe flacără), adăugându-se apoi ciupercile bine spălate și tăiate în felii mari. Se fierb acoperite, la foc mic, circa 30 de minute, până când se înmoaie și scade apa ce o lasă, adăugând câte puțină apă, dacă nu s-au înmuiat destul. Făina frecată cu circa 200 ml de apă rece, adăugată câte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe, se deșartă peste ciuperci, adăugând și o linguriță cu vârf de concentrat de legume sau numai sare, cât este necesar, și un vârf de cuțit de piper. Se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege sosul. Apoi cratița se ia de pe foc, sosul amestecându-se imediat cu smântâna bătută bine în prealabil cu o lingură de apă rece. Nu se mai fierbe. Se sărează și se acrește după gust cu zeamă sau sare de lămâie și se aromează cu frunze de mărar sau pătrunjel tocate mărunt.

Se servește caldă, cu mămăliguță, sau cu garnitură de orez, sau cu piure de cartofi.

Ciulama de ciuperci

1/2 kg ciuperci albe de pășune sau de cultură, 50 g unt, 25 g făină, 100 ml smântână, o ceapă (50 g), mărar, pătrunjel, piper, sare

Ciupercile, curățate și bine spălate, se taie în felii mai mari și se fierb acoperite 30 de minute, într-o cratiță cu 1/4 l de apă clocotită, la foc mic, împreună cu ceapa tăiată în sferturi, până când se înmoaie bine, scoțându-se apoi ceapa. Făina se freacă cu o lingură de apă rece și o lingură cu vârf de concentrat de legume, deșertându-se peste ciuperci, cu care se amestecă, lăsând să fiarbă câteva clocote ca să se lege puțin sosul, apoi cratița se ia de pe foc. Smântâna bătută cu o lingură de apă rece se amestecă cu sosul fierbinte, potrivindu-se gustul cu sare. Deasupra se pun bucățele de unt, frunze de mărar și pătrunjel tocate mărunt.

Se servește fierbinte, cu mămăliguță caldă.

Iahnie de fasole

250 g fasole boabe, o ceapă (80 g), o foaie de dafin, 100 ml untdelemn, 1/4 l suc de roșii, 25 g făină, pătrunjel, mărar, tarhon, cimbru, 150 ml smântână, piper, sare

Fasolea curățată de impurități se pune la înmuiat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). A doua zi, după ce s-a limpezit în 2-3 ape reci, se pune la fiert tot cu apă rece (să depășească nivelul boabelor cu 5-6 cm). Se fierbe acoperită, la foc mic, până când se înmoaie bine bobul și coaja, circa 2 ore, sau mai mult, dacă fasolea este veche. În oală sub presiune fierbe în circa o oră și jumătate, dar se înmoaie coaja mai bine (calculând timpul de fierbere de când au început să iasă vapori prin ventil și se aude șuierat). Fasolea se înmoaie la fel, de seara până a doua zi, și se pune la fiert în oală sub presiune tot cu apă rece (să depășească nivelul boabelor cu 5-6 cm), deoarece bobul se hidratează (absoarbe apă); dacă nu are apă suficientă, fasolea rămâne nefiartă, chiar și în oală sub presiune. Când fasolea este fiartă, apa este scăzută până la nivelul boabelor.

Ceapa, tăiată mărunt, se călește într-o cratiță, la foc mic (nu direct pe flacără), în tot untdelemnul, cu 1/2 linguriță de sare, până când scade apa ce o lasă și devine sticloasă, fără să se rumenească. Se stinge cu sucul de roșii și se deșartă peste fasolea fiartă, adăugând foaia de dafin și o ramură de cimbru. Făina se freacă cu 2 linguri de apă rece și se amestecă cu fasolea, lăsând să fiarbă câteva clocote ca să se lege sosul. Apoi cratița se ia de pe foc, mâncarea se sărează după gust și se acrește cu zeamă de lămâie sau câteva picături de oțet, aromându-se cu frunze tocate mărunt de mărar, pătrunjel și tarhon (din toate câte puțin); facultativ, se adaugă un vârf de cuțit de piper. Se poate servi ca atare sau dreasă, cât este fierbinte, cu smântână bătută cu o lingură de apă rece.

Se servește simplă, ca fel doi sau ca garnitură la friptura de oaie, vită, rață sau gâscă grasă, la carne afumată fiartă sau friptă, la cârnați, chiftele etc.

Mâncare de linte

250 g linte, o ceapă (50 g), 100 ml smântână, 25 g făină, 30 ml untdelemn, boia, zeamă de lămâie sau oțet, pătrunjel, sare

Lintea (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se înmoaie în apă rece de seara, limpezindu-se a doua zi, cu apă rece. Se pune la fiert într-o cratiță în apă rece (să depășească nivelul ei cu 3-4 cm), împreună cu o ceapă tăiată în sferturi. Când este fiartă, trebuie să aibă apă numai cât s-o cuprindă. Făina se freacă cu 2 linguri de apă rece și apoi se amestecă cu lintea, lăsându-se să fiarbă câteva clocote, ca să se lege sosul. Cratița se ia de pe foc și mâncarea se sărează și se acrește după gust cu zeamă sau sare de lămâie, sau oțet. Smântâna

bătută cu o lingură de apă rece se amestecă cu mâncarea fierbinte și cu pătrunjel tocat mărunt. În untdelemnul încălzit puțin se pune un vârf de linguriță de boia dulce, cu care se amestecă; apoi se deșartă peste mâncare, fără să se mai amestece, pentru a-i da un aspect mai plăcut.

Se servește caldă, ca atare, sau cu carne afumată fiartă sau friptă, cu costiță, cârnați fripți sau fierți, friptură de porc, vițel.

Mâncare de fasole verde (scăzută)

1/2 kg fasole verde, 1/2 kg roșii, sau 1/4 l suc de roșii, sau pastă de roșii după gust, 50 ml untdelemn, o ceapă mică (50 g), 100 ml smântână, frunze de pătrunjel, o frunză de țelină, o ramură de cimbru, sare

Ceapa, tăiată mărunt, se călește într-o cratiță, un minut, la foc mic, apoi se stinge imediat cu 1/2 l de apă și o linguriță rasă de sare. Păstăile, dacă sunt înguste, se curăță numai la capete sau se rup în jumătăți. Dacă sunt late, se curăță la capete și se taie în jumătăți, pe lungime. Când apa clocotește, se pune fasolea și se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic. La început, are un volum mare care depășește nivelul lichidului, dar pe măsură ce fierbe, va elimina apa pe care o conține și va începe să scadă. Se amestecă din când în când, ca să ajungă și păstăile de deasupra în lichid. Nu se pune apă. Pentru gust, vara se poate adăuga ardei gras tăiat în felii. Când fasolea este fiartă, se împart deasupra roșiile curățate sau nu de coajă și tăiate în felii de 2 cm grosime, ridicându-se toate ușor cu lingura, ca să intre printre păstăile de fasole. Se fierbe în continuare descoperită, la foc mic, fără să se amestece, ca roșiile să-și păstreze forma, sau se dă la cuptor 20-30 de minute. Se va forma un sos mai scăzut, fără adaos de făină. Deasupra se presară pătrunjel și o mică frunză de țelină, tăiate mărunt. Cine dorește, poate să pună 2-3 căței de usturoi tăiați mărunt, după ce cratița s-a luat de pe foc.

Se servește caldă, simplă, ca fel doi, sau ca garnitură la fripturi, sau rece, ca fel întâi.

Mâncare de mazăre

1 kg mazăre păstăi (din care va rămâne mai puțin de 1/2 kg boabe) sau 1/2 kg conservă de mazăre extrafină, 150-200 ml suc de roșii, 20-25 g făină, 30 g unt sau untdelemn, 50-100 ml smântână, o linguriță cu vârf ceapă rasă, pătrunjel, țelină sau mărar, sare

Într-o cratiță, ceapa se călește un minut în unt sau untdelemn, la foc mic și se stinge cu 200 ml de apă. Se adaugă mazărea și 1/2 linguriță de sare sau o linguriță de concentrat de legume și se lasă să fiarbă acoperită, până când se înmoaie bine (circa 30 de minute, dacă este tânără). După ce a fiert, se freacă făina cu sucul de roșii, adăugat câte puțin la început, ca să nu se formeze

cocoloașe, și se amestecă cu mazărea, lăsând să fiarbă câteva clocote ca să se lege sosul (trebuie să cuprindă bine boabele de mazăre). Cratița se ia de pe foc și mâncarea se drege, cât este fierbinte, cu smântâna bătută bine cu o lingură de apă rece, potrivindu-se și gustul cu sare. Pentru aromă, se pune una din verdețuri, sau din fiecare câte puțin.

Se servește simplă, ca fel doi, sau ca garnitură la fripturi din orice fel de carne, la carne fiartă (rasol), ochiuri, frigănele etc.

Mâncare de conopidă

500-700 g conopidă, 1/2 kg roșii sau 1/4 l suc de roșii, 100 ml smântână, 25-30 g făină, 50 g unt sau untdelemn, o ceapă mică (50 g), sare, pătrunjel, țelină

Conopida se curăță și se spală (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"). Ceapa tăiată mărunt se călește un minut în unt sau untdelemn, apoi se stinge cu sucul de roșii, completat cu circa 1/4 l de apă. Se adaugă conopida și o linguriță cu vârf de concentrat de legume sau, în absența acestuia, o linguriță rasă de sare și se lasă să fiarbă circa 20 de minute acoperită la foc mic, până când se înmoaie fără să se terciuiască, întorcându-se în acest timp în apă, ca toată să fiarbă uniform. Dacă se fierbe prea mult, își pierde forma. După ce a fiert, se freacă făina cu 1-2 linguri de apă rece, care se va amesteca cu sosul și se va lăsa să fiarbă câteva clocote ca să se lege. Se ia de pe foc și se drege imediat cu smântână, ca și precedentele, sau se lasă nedreasă, potrivindu-se și gustul cu sare. Pentru aromă, se pun frunze de pătrunjel și țelină tăiate mărunt.

Mâncare de gutui, pere, caise sau prune

750 g fructe, 60 g unt sau untdelemn, 30 g zahăr, 25 g făină, 100 ml smântână, sare, pătrunjel verde sau uscat, suc sau pastă de roșii

Gutuile bine coapte, necurățate de coajă, se șterg bine de puful de pe ele, se spală, se taie în sferturi, li se îndepărtează mijlocul pietros cu sâmburii și se taie în felii de 1/2 cm grosime. Perele de soi mai tare, necurățate de coajă, se taie în sferturi. Caiselor coapte, dar tari, li se scot sâmburii, iar prunele de toamnă (care sunt tari) se lasă întregi. Fructele se pun în cratiță cu jumătate din untul topit sau untdelemnul și 50 ml apă, se presară un vârf de linguriță de sare, se amestecă bine și se dau la cuptor, acoperite; se lasă până se înmoaie (fără să se deformeze) fără să se mai amestece, ca să nu se terciuiască. Se prepărește sosul caramel și, când fructele sunt fierte, se deșartă peste ele, se amestecă ușor și se completează cu puțină apă, dacă este prea gros, lăsându-l să mai fiarbă câteva clocote. Cratița se ia apoi de pe foc și mâncarea se drege cu smântână (sau se poate lăsa nedreasă), potrivindu-se gustul cu puțină sare și puțin zahăr. Pentru aromă, se presară pătrunjel tocat mărunt.

Se servește simplă sau ca garnitură.

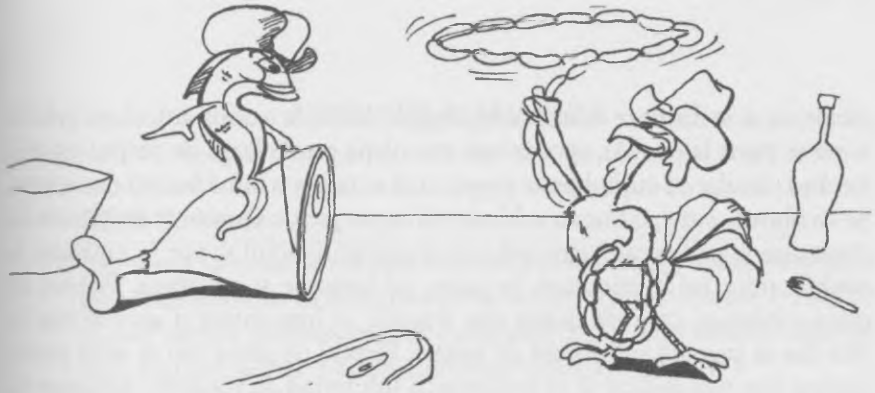
Sosul se poate pregăti și fără zahăr caramel. Făina se diluează cu 1/4 l de apă rece, adăugată treptat la început, ca să nu se formeze cocoloașe. Se toarnă în cratiță peste legume sau fructe, după ce acestea au fost înăbușite (până s-au fiert suficient) și se lasă să mai fiarbă câteva clocote, ca să se lege sosul care trebuie să cuprindă fructele sau legumele, fără să treacă peste nivelul lor. Pentru a-i da mâncării un gust mai bun, în loc de sare se poate pune o linguriță cu vârf de concentrat de legume și puțin suc sau pastă de roșii. Se ia de pe foc și se amestecă, imediat, cu smântâna, bătută bine cu o lingură de apă rece. Se pun câteva bucățele de unt, pătrunjel tocat mărunt și se potrivește gustul cu sare și puțin zahăr.

Mâncare de praz

3-4 fire de praz (1 kg), 4-5 linguri untdelemn (60 ml), 1/2 kg roșii sau 1/4 l suc de roșii sau pastă de roșii, 25 g zahăr, 50 ml vin, o foaie de dafin, sare, pătrunjel (frunze) tăiat mărunt, piper boabe

Bulbul prazului, până la frunzele verzi, se taie în bucăți de circa 3 cm care se vor pune într-o cratiță de 2 l, cu tot untdelemnul; se presară o linguriță rasă de sare și se înăbușă la foc mic 6-7 minute, acoperite. Apoi se adaugă roșiile tăiate în felii mai groase (2 cm), sau sucul de roșii, sau o lingură cu pastă diluată cu 1/4 l de apă, 2-3 felii de lămâie (fără coaja albă, care este amară), vinul, foaia de dafin, 10 boabe de piper sau un vârf de cuțit de piper măcinat și pătrunjel. Zahărul se caramelizează până când face puțină spumă (într-o tigăiță), se stinge cu 2-3 linguri de apă fierbinte, lăsându-se pe foc până când se topește, apoi se adaugă în sos. Se amestecă toate, se dă cratița descoperită la cuptor, unde se lasă circa 30 de minute, la foc mijlociu. Făină nu se pune, deoarece sosul nu trebuie să fie prea gros, nici în cantitate prea mare. Când este gata, se adaugă puțină sare, dacă este necesar.

Se servește ca atare, ca fel doi, sau cu chiftele, fripturi de porc, vițel, vită sau pasăre, sau rece, ca fel întâi.



Preparate cu carne

VALOAREA NUTRITIVĂ A CĂRNII ȘI TEHNICA DE PREGĂTIRE

Carnea este alimentul cu cea mai mare valoare nutritivă, alături de ouă și lapte cu toate derivatele lor, din care organismul își asigură substanțele proteice. Acestea contribuie la constituirea celulelor din care sunt formate țesuturile, la creșterea organismelor tinere, la refacerea țesuturilor uzate, cât și la buna desfășurare a tuturor funcțiilor care întreține viața.

Tehnica de pregătire a preparatelor cu carne se bazează pe două proprietăți ale proteinelor:

– se dizolvă în apă rece (procedeu aplicat la fierberea cărnurilor pentru supe, ciorbe, gelatine, piftie etc.);

– în apă fierbinte sau la orice sursă de căldură se coagulează imediat la suprafața cărnii, formând o crustă ce va opri scurgerea sucului din carne, care are o importantă valoare alimentară.

În supe, ciorbe, sosuri, proteinele se recuperează (consumându-se odată cu acestea), dar se pierd prin ținerea cărnii în apă rece ca să se înlăture sângele (printr-o practică greșită) sau prin sărarea cărnii cu mult înainte de-a fi pregătită (sarea, prin topirea ei, extrage sucul din carne). Pentru aceleași motive, carnea congelată nu se va dezgheța în apă sau la căldură. Corect este să se dezgheațe la temperatura din frigider cu circa 24 de ore înainte de pregătire, numai cât este necesar ca să se poată tăia după felul preparatului și să se pregătească imediat (înainte de a se dezgheța complet) ca să nu se scurgă sucul.

Carnea este bine să se tranșeze imediat ce se procură, după aceea să se pună în pungi de nailon pe categorii (pentru a nu necesita o nouă decongelare ca să fie tranșată), cu eticheta respectivă și data.

Păsările proaspete sau congelate se tranșează după cum urmează: picioarele se taie de la încheieturile respective. La pasărea tânără (pui sub 600-700 g), piciorul și pulpa se lasă întregi; dacă este mai mare, se desparte pulpa de

picior, ca să se formeze două bucăți. Aripile se taie la a doua articulație (vârful aripii se pune la ciorbă); apoi se taie articulația care o leagă de corpul păsării, trecând circular cu cuțitul peste piept, ca să se taie și o bună bucată din acesta. Se va obține, astfel, o bucata echivalentă cu un picior. Pieptul se desprinde de coaste, pe la partea cartilaginoasă care le unește. Pieptul se taie în jumătate la păsările mici, iar la cele mari, în patru, pe lungime și pe lățime. Pieptul de curcan îngrășat, care are carnea mai fragedă, se frige întreg și apoi se taie în felii sau se prepară sub formă de șnițele. Pieptul de găină sau al altor păsări mature este mai indicat să se pregătească sub formă de tocătură, deoarece va rămâne fibros și sec, oricât s-ar frige sau fierbe. Fiind fără grăsime (ca să nu fie tocătura seacă), acesta se toacă împreună cu toată pielea grasă de la gât și de la spate, sau se amestecă cu carne de porc sau de vită mai grasă, sau chiar cu slănină (circa 1/4 din greutatea pieptului). Pentru regimuri, grăsimea se poate înlocui cu untdelemn în care se călește puțin ceapa. Pieptul de pui tânăr, boboc de rață sau gâscă se poate prepara și sub formă de șnițele.

Pentru 2 persoane, un pui se poate tranșa în felul următor: piciorul și pulpa, pentru friptură; partea cu mai mult os, de la spate, cu gâtul, capul, mărunțaiele, pentru supe sau ciorbe de legume sau pentru supă de carne (de la păsările mai mari); pieptul tăiat în 2-4 bucăți plus aripile, pentru mâncăruri cu legume, ghiveci, tocană cu ceapă, cu smântână etc.

Carnea de miel, dacă acesta se procură întreg sau jumătate, trebuie tranșată astfel: piciorul din spate până la rinichi pentru friptură; piciorul din față și partea cu coastele pentru mâncare cu spanac, stufat, tocană etc. Pieptul se poate pregăti și umplut. Se taie toată bucata cu coastele de o parte și de alta a coloanei vertebrale, prelungindu-se ca să cuprindă neapărat și partea moale de la burtă, până la piciorul din spate; coloana vertebrală va rămâne pentru alt preparat. Se scot apoi coastele, făcând câte o mică incizie (tăietură) la extremitatea lor (dinspre piept), unde se află câte un cartilaj îngust, pe lățimea fiecărei coaste. Se taie aceste cartilaje, ca să se elibereze toate capetele coastelor și apoi plecând din acest punct, se taie pielița subțire care acoperă coastele pe partea interioară (spre abdomen), pe toată lungimea lor, până la coloana vertebrală, unde pieptul a fost deja tăiat înainte. Coastele, astfel eliberate, se ridică și se dezlipesc de piept fără prea mare greutate. Bucata de piept obținută este formată din straturi de carne cu pielițe care se vor despărți cu ușurință cu mâna și cu ajutorul cuțitului, începând din partea dinspre coloană (pe unde a fost tăiat pieptul la început); avem astfel o pungă pe tot întinsul bucății de carne; unde s-a rupt, se coase cu ață albă. Se coase apoi și această deschizătură, lăsând liberă o porțiune de numai 10-15 cm, prin care se va introduce umplutura; după aceea, se va coase și aceasta. Din mărunțaie – ficat, inimă, plămâni și rinichi – se prepară umplutura ca și pentru drob de miel.

Din carnea de vită sau porc se procură numai partea pe care dorim s-o pregătim; dacă luăm animalul întreg, carnea se tranșează de către măcelar.

Salată de boeuf

500-600 g zarzavat fiert în supa de carne (2-3 morcovi, 1-2 bucăți pătrunjel, o țelină mai mare care va da gust foarte bun salatei, în plus 1-2 cartofi, 1-2 linguri cu vârf mazăre (din conservă sau proaspătă), 200 g carne fiartă în supă (de vită, vițel sau pasăre), 2-3 castraveciori acri (circa 200 g)
Maioneza: *un gălbenuș fiert, 2 gălbenușuri crude, muștar (2 linguriițe cu vârf), lămâie (o lingură), sare (o linguriță rasă), frunze de pătrunjel, țelină, tarhon, tăiate mărunt (o linguriță cu vârf), ceapă rasă fin (o linguriță cu vârf) sau din toate câte puțin, după gust, 500-600 ml untdelemn*

Carnea, zarzavatul și cartofii, fierte în supa de carne, după ce s-au răcit, se taie în cuburi foarte mici, adăugând și mazărea. Morcovii se pot rade și prin răzătoarea cu găuri mari, când se prepară o cantitate mai mare de salată, iar castraveții se taie mărunt, sau mai degrabă se rad prin răzătoarea cu găuri mici, separat și se lasă să se scurgă de zeamă, presându-i puțin cu mâna.

Maioneza se prepară din ingredientele menționate mai sus (v. „Maioneză"). Se iau din maioneză 300-400 g și se amestecă cu castraveții; apoi se potrivește gustul cu sare fină (ca să nu se topească ulterior și să săreze prea tare) și cu muștar și zeamă de lămâie (dacă mai este necesar), pentru gust mai picant. Frunzele pentru aromă se taie cât mai mărunt, ceapa se rade prin răzătoarea cu găuri mici și toate se amestecă cu maioneza și castraveții, înainte de a pune zarzavatul, cu care se amestecă numai prin răsturnare, pentru ca acesta să nu se zdrobească. Dacă se întrebuințează zarzavat în cantitate mare, se pune și maioneză mai multă ca să-l lege, după gust.

Salata se așază pe platou, se aranjează după forma acestuia, nivelându-se deasupra și pe margini cu lama unui cuțit inoxidabil. Se ornează după fantezie: diferite flori din albuș fiert (petale de margarete), gogoșari și măsline tăiate în formă de stea, felii de lămâie cu marginea dințată etc. Se decorează cu maioneză, folosind cornetul din hârtie, tăiat la vârf în formă de stea.

Salată poloneză

Se prepară exact ca și salata de boeuf, însă cu carne de pește, fiartă sau prăjită și, neapărat, cu sardele sau pastă de sardele, pentru a-i da un gust bun.

Pui cu ciuperci și maioneză

Puiul se fierbe și carnea se taie cubulețe. Maioneza se prepară la fel, cu sau fără smântână; 1/2 kg ciuperci albe de pajiște (champignons), o linguriță cu vârf mărar sau pătrunjel, o foaie de dafin, piper, ceapă, sare

Ciupercile, bine spălate și tăiate în felii, se fierb în 200 ml apă, împreună cu ceapa tăiată în sferturi, foaia de dafin, un vârf de cuțit de piper, 1/2 linguriță de sare, până când se înmoaie toate bine. Se strecoară (reținând apa pentru sosuri). La maioneză se adaugă sare, zeamă de lămâie și muștar, ca să aibă un gust mai picant, mărar sau pătrunjel și, facultativ, puțină ceapă rasă, apoi se amestecă cu ciupercile și carnea.

Salata se așază pe platou, se ține la rece 1-2 ore, apoi se servește ca fel întâi.

Pui gătit franțuzește

un pui (circa 1 kg), 100 g unt, 200 ml smântână, 25 g făină, 50-100 ml vin alb sec (acrișor), 2 gălbenușuri, sare sau 1 linguriță concentrat de legume, frunze de pătrunjel, țelină, tarhon, mărar

Puiul tăiat în bucăți se pune în untul topit și se amestecă la foc mic (la aragaz se pune un disc de metal sub cratiță) până se coagulează la suprafață, ca să nu iasă sucul din carne, apoi se adaugă 50 ml vin și tot atâta apă și jumătate de linguriță de sare sau mai bine o linguriță de concentrat de legume (dă gust mai bun). Se acoperă și se lasă să fiarbă până se înmoaie carnea, adăugând din când în când câte puțină apă și vin. Între timp se freacă făina cu smântâna adăugată treptat și cu cele 2 gălbenușuri. Dacă este nevoie se mai diluează cu apă rece, ca sosul să cuprindă bine bucățile de carne. Când carnea este moale, i se adaugă compoziția cu smântână, lăsând să dea în câteva clocote (făina împiedică coagularea gălbenușurilor). Făina și gălbenușurile vor lega suficient sosul. Se adaugă după gust frunze aromate, tăiate mărunt. Mâncarea se servește caldă cu garnitură de orez, paste făinoase, sau cu piure de cartofi, cu sau fără sos alb.

Galantină de curcan

un curcan de 3-4 kg (gata tăiat), 1/2 kg carne de porc mai grasă, circa 100 g ceapă, 50 ml rom sau coniac, 50 ml vin, 6 ouă, 100 g unt, piper, ienibahar, 1 kg zarzavat de supă, o foaie de dafin, 30 boabe de piper, o ceapă mare, sare

Curcanului tăiat proaspăt (cât este cald, cu penele pe el) i se introduce o țeavă sub pielea de la gât, prin care se suflă aer; astfel, se va desprinde toată pielea de pe carne. Se apasă cu mâna peste bulele de aer, pentru ca acestea să înainteze cât mai mult sub piele și să o desprindă. Se opărește bine cu apă clocotită, turnată peste el, într-un lighean (cât să-l cuprindă); se întoarce bine

în apă ca să se înmoaie peste tot, apoi se scoate, i se smulg penele, însă câte puține deodată, ca să nu se rupă pielea (curcanul are pielea mai rezistentă decât puiul). Penele se smulg mai bine în apă călduță. După ce s-a curățat de pene, i se face o tăietură, începând de la partea de sus a gâtului până la mijlocul spatelui, de unde se începe dezlipirea pielii. Se taie vârful aripilor la a doua articulație. Mai întâi, se scot din piele aripile, pieptul, picioarele și apoi restul. În jurul capătului intestinului se taie pielea, ca aceasta să se poată scoate toată (ca și cum s-ar dezbrăca o haină). Din curcan se scot intestinele, ficatul – de la care se îndepărtează fierea, ca să nu se spargă, și pipota, care se taie în jumătăți și apoi i se dezlipește membrana ce o căptușește.

Carnea de curcan se desprinde de pe oase, se dă prin mașina de tocat de 3 ori (în afară de piept), împreună cu carnea de vițel și de porc, cu ficatul și rărunchii bine spălate și stoarse și cu ceapa tăiată mărunt și călită, 2 minute, cu 3 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă ouăle crude, vinul, romul sau coniacul, untul moale, o linguriță cu vârf de sare (15 g) și câte un vârf de linguriță de piper și ienibahar. Tocătura se amestecă bine cu mâna, până când devine ca o pastă fină. Pielea de curcan care a fost păstrată în puțină apă călduță, ca să fie mai elastică, se coase unde are găuri și, prin tăietura de la spate, se umple cu tocătură, alternată cu pieptul, tăiat în felii subțiri; apoi această deschizătură se coase. Curcanul se învelește într-un șervet mare din tifon căruia i se leagă capetele strâns și apoi se introduce într-o oală mare cu apă clocotită (să treacă peste nivelul lui). Se adaugă, imediat, zarzavat de supă: morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, o linguriță cu vârf de sare, piper și foaie de dafin. Se lasă să fiarbă încet (abia să se observe clocotele) 3-4 ore. Se scoate, apoi curcanul din supă și așa, legat în tifon, se așază într-un lighean, între 2 scânduri cu o greutate nu prea mare deasupra, ca să se scurgă zeama, dar să nu plesnească pielea. Se ține la presă de seara până dimineața, ca să se răcească bine, apoi se taie în felii de 2 cm grosime; feliile mari se taie în bucăți mai mici. Se ornează, cum s-a arătat la pastete, sau se glasează cu aspic sau maioneză cu gelatină, care se întinde cu pensula.

Se servește ca fel întâi.

Rață cu măsline

o rață de circa 1,5 kg, o ceapă mare (100 g), 250 ml suc de roșii, 100 ml vin alb sec, 100 ml untdelemn, 150 g măsline, o foaie de dafin, 25 g făină, o linguriță rasă muștar, 3-4 felii de lămâie, piper, sare

De la rață se aleg numai părțile cărnoase: picioarele, pulpele, aripile tăiate cu piept în jur, pieptul tăiat în jumătate, pe lungime și apoi în jumătate pe lățime. Ceapa, tăiată mărunt sau rasă fin, se călește în tot untdelemnul, la foc mic, până când devine lucioasă, fără să se îngălbenească; după aceea, se pun

bucățile de carne, amestecând ca acestea să se rumenească bine și se adaugă 1/2 linguriță de sare și puțină apă. Se lasă să fiarbă acoperite, 30 de minute, la foc mic, completând lichidul, pentru a nu se arde ceapa. Se pun apoi măslinele, feliile de lămâie (fără coaja albă, care este amară), mușțarul, sucul de roșii, vinul și apă (cât să cuprindă carnea și măslinele). Se lasă să fiarbă în continuare acoperite, la foc mic, sau la cuptor, până când se înmoaie carnea. Carnea de rață fierbe în circa 1,5 ore. Când este gata, se freacă făina cu 1-2 linguri de apă rece și se adaugă în sos, lăsând să fiarbă câteva clocote, ca să se lege. Se sărează, dacă este nevoie (sunt și măslinele sărate), potrivind gustul cu suc de roșii sau zeamă de lămâie și completând cu apă, cât să cuprindă bine carnea și măslinele.

Mâncarea se servește rece, de aceea sosul nu trebuie să fie prea gros, căci prin răcire se mai îngroașă, fiind cu făină.

Mâncărică din carne de vițel sau de purcel cu orez

300-400 g carne, 50 ml suc de roșii, 50 ml vin alb, circa 100 g ceapă, 50-100 ml untdelemn, zeamă de lămâie, o foaie de dafin, câte un vârf de cuțit piper și ienibahar sau nucșoară rasă, sare

Garnitura*: 150 g orez, o linguriță ceapă tăiată mărunt, 3 linguri untdelemn, 750 ml apă, o linguriță cu vârf de concentrat de legume, sare, o frunză mică de țelină*

Ceapa tăiată mărunt se călește cu 4-5 linguri de untdelemn, la foc mic, până se înmoaie și devine lucioasă, fără să se îngălbenească; se pune apoi un vârf de linguriță de boia dulce sau pastă de ardei, care și sărează și, imediat, se adaugă carnea tăiată în bucățele. Se amestecă până când se rumenește, apoi se lasă să fiarbă la foc mic (dar nu direct pe flacără), până când se înmoaie bine, completând lichidul, când acesta scade, ca să nu se ardă ceapa. Când carnea este fiartă, se adaugă vinul, sucul de roșii, piperul și ienibaharul, foaia de dafin și apă, ca să se formeze un sos mai subțire care să cuprindă bine carnea; se sărează și se acrește cu puțină zeamă de lămâie, după gust, lăsând să mai fiarbă câteva clocote. Se poate da la cuptor, 10 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Orezul se fierbe, apoi se așază în mijlocul platoului sub formă de piramidă, cu mâncărica în jurul lui. Se poate servi și în porții, după numărul persoanelor, împărțite egal cu o ceașcă, udată cu apă sau unsă cu puțin unt, în care se așază orezul fierbinte, până la jumătatea ei, presat puțin cu lingura; apoi se răstoarnă pe farfurioare de aperitiv, cu mâncărica fierbinte în jur.

Se servește ca fel întâi.

MÂNCĂRURI CU CARNE ȘI LEGUME SAU FRUCTE

Carnea, însoțită de legume, paste făinoase sau diferite sosuri, oferă o mai mare diversitate preparatelor, stimulând astfel apetitul.

Modul de preparare este aproape același pentru toate mâncărurile, urmărindu-se păstrarea sucului în carne, fiindcă îi asigură acesteia frăgezimea și gustul. În acest scop, carnea tăiată în bucăți mai mari sau mai mici trebuie supusă chiar de la început unei temperaturi mai ridicate care să permită coagularea substanțelor albuminoase de la suprafața ei; astfel, se va forma o crustă care va împiedica trecerea sucului cărnii în proporție prea mare în sos. Tot timpul, carnea se va fierbe acoperită cu capac; astfel, se vor menține vaporii și carnea nu se va usca. În caz că nu se poate supraveghea suficient, cratița (vasul) cu carne se va introduce în cuptor, tot acoperită. Aici, carnea se frige mai bine, fiind încălzită din toate părțile, și sosul nu va scădea atât de repede. La cele mai multe mâncăruri se adaugă în sos ceapă prăjită în untdelemn sau în altă grăsime, pentru gust mai bun. Important este să se călească ceapa numai până când scade apa ce o lasă și devine sticloasă, fără să se rumenească. Când ceapa se rumenește, temperatura grăsimii crește din ce în ce mai mult și aceasta se descompune în produși foarte dăunători sănătății.

Pentru mâncăruri se pretează carnea de pasăre și de orice animal: vită, vițel, ovine, porc (proaspătă sau afumată) etc., chiar cu mai mult os sau cu pieliță. Pielițele nu se îndepărtează, deoarece se înmoaie ca și carnea. În oala sub presiune, orice carne fierbe în 1-2 ore, după specie (carnea de vițel și de porc fierbe în circa o oră) și se înmoaie mult mai bine decât atunci când se fierbe în vas obișnuit. Ceapa se călește în grăsime, direct în oala sub presiune; apoi se adaugă carnea care se va amesteca, până când se va coagula la suprafață. După aceea, se stinge cu 300-500 ml apă clocotită; se așază capacul și carnea se fierbe tot timpul la foc mic, altfel, la foc mare tot lichidul se va transforma repede în vapori care, nemaiavând loc în oală, vor ieși prin ventil, iar carnea fără lichid se va arde. Timpul de fierbere se calculează din clipa când încep să iasă vapori prin ventil și se aude un șuierat; din acel moment, focul se reduce la minimum. Când s-a scurs timpul afectat fierberii, se ia oala de pe foc și se lasă să se răcească sau se răcește mai repede în chiuvetă sau într-un vas cu apă rece; vaporii se condensează și, astfel, se poate scoate capacul. Conținutul se deșartă într-o cratiță obișnuită, adăugând legumele cu care se pregătește mâncarea. Dacă este carnea suficient de fiartă, legumele se fierb separat în lichidul scurs de la carne, completat cu apă cât este necesar. Leguma fiartă se adaugă la carne și mâncarea se finisează după prescripțiile din rețetă. În felul acesta, se face economie de timp și de combustibil, realizând un preparat cu carnea bine fiartă și suculentă.

Majoritatea mâncărurilor cu carne se servesc calde, ca fel doi.

Mâncare (tocană) din carne de pui, miel, vițel, iepure domestic tânăr cu smântână

300-400 g carne, o ceapă (100 g), 50 - 80 g unt, grăsime de pasăre sau de porc, untdelemn, 150 ml smântână, boia, pătrunjel, 25 g făină, piper, sare

Ceapa, rasă sau tăiată mărunt, se călește un minut în grăsime și imediat se adaugă carnea tăiată în bucăți, dacă este de pui, sau în bucățele, dacă este de animal tânăr. Se amestecă ca să se coaguleze la suprafață, adăugând 1/2 linguriță de sare sau o linguriță de concentrat de legume și 2-3 linguri de apă. Se fierbe acoperită, la foc mic (nu direct pe flacără), sau la cuptor, tot acoperită, adăugând câte puțină apă, până când se înmoaie bine. Dacă se pune apă multă, cât să o cuprindă, carnea capătă gust de fiert (rasol). Făina se freacă cu smântână, se diluează cu circa 200 ml de apă rece, se deșartă peste carnea fiartă și se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege sosul. Dacă este prea gros se diluează cu puțină apă, se mai fierbe câteva clocote și apoi cratița se ia de pe foc. Pentru aromă, se pune pătrunjel tocat mărunt. Pentru aspect mai plăcut, se încălzește o lingură de untdelemn, fără să se încingă, la care se adaugă un vârf sau 1/2 linguriță de boia de ardei și se amestecă; apoi se deșartă peste mâncare, fără să se amestece sau să fiarbă.

Mâncarea se servește fierbinte, cu mămăliguță caldă, cu găluște sau cu piure de cartofi.

Papricaș din carne de pasăre, vițel, porc, miel, iepure cu găluște

300-400 g carne, 2 cepe mari (200-300 g), 2 căței de usturoi, un ardei gras, 2 roșii (150 g) sau 100 ml suc de roșii, 100 ml untdelemn, boia sau pastă de ardei, piper, pătrunjel, sare

Se poate pregăti numai cu ceapă și usturoi, dacă lipsesc celelalte legume. Ceapa se taie mărunt și se călește în tot untdelemnul, împreună cu 1/2 linguriță de sare, la foc mic, până când devine sticloasă, fără să se rumenească. Se adaugă apoi 1/2 linguriță de boia de ardei sau pastă de ardei și, imediat, carnea, amestecând până când aceasta se rumenește la suprafață. Se toarnă apoi circa 100 ml de apă și se lasă să fiarbă acoperită, la foc mic, sau la cuptor acoperită, amestecând din când în când. Când scade lichidul, se adaugă câte puțină apă, ca să nu se ardă ceapa. Dacă s-a ars cumva, nu se mai pune apă și se schimbă imediat mâncarea în alt vas (numai partea nearsă, altfel mâncarea va căpăta gust foarte neplăcut). Când carnea este fiartă, se pun ardeiul și roșiile, tăiate în felii, sau sucul și se lasă să fiarbă încă 10 minute. Când este gata, se adaugă usturoiul tocat, pătrunjelul verde tăiat mărunt, un vârf de cuțit sau de linguriță de piper măcinat și se pune apă, ca să se formeze un sos mai subțire (circa 400-500 ml). Se sărează după gust și se lasă să mai fiarbă câteva clocote, fără să se lege cu făină.

Se servește cu găluște din făină (v. „Găluște pentru papricaș"). Găluștele se adaugă în papricaș, după ce s-a luat de pe foc. Găluștele se pot servi separat, cu bucățele de unt deasupra (imediat după ce s-au strecurat). Se păstrează calde, pe un vas cu apă fierbinte.

Mâncare de fructe cu carne de orice pasăre, de vițel, vită, porc

300-400 g carne, untdelemn, 1/2 kg gutui, caise, pere sau prune, 25 g făină, 30 g zahăr, pătrunjel, sare, 100 ml suc de roșii sau o linguriță de pastă tomate

Carnea se taie în bucăți, dacă este de pasăre, sau în bucățele, dacă este de vită sau de porc. Se pune în cratiță odată cu 2 linguri de untdelemn; se amestecă ca să se coaguleze la suprafață, apoi se presară 1/2 linguriță de sare și se lasă să se frigă acoperită, la foc mic, adăugând câte puțină apă, ca să nu se ardă. Se poate da la cuptor, tot acoperită. Fructele se pregătesc la fel ca și pentru „Mâncare de gutui, pere etc.". Oricare dintre ele se pune în cratiță de circa 2 l cu 2-3 linguri de untdelemn sau 30 g unt, 2-3 linguri de apă, se presară cu un vârf de linguriță de sare și se amestecă ca să se ungă toate cu grăsime. Cratița se pune pe foc mic (dar nu direct pe flacără), acoperită, sau se introduce în cuptor, tot acoperită, unde se lasă până când se înmoaie fructele (fără să se mai amestece). Nu trebuie fierte până când se terciuiesc, ci numai cât este necesar (10-15 minute) ca să-și mențină forma. Se pregătește sosul caramel și, când toate sunt pregătite, se toarnă sosul peste carne, se adaugă și fructele și se amestecă ușor prin răsturnare, ca să nu se zdrobească. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu puțină apă, atât cât să cuprindă bine carnea și fructele și se lasă să fiarbă câteva clocote împreună, potrivindu-se apoi gustul cu sare și puțin zahăr, dacă mai este necesar și, facultativ, cu puțin suc de roșii. Se presară pătrunjel tăiat mărunt și câteva bucățele de unt.

Se poate servi dreasă: o lingură de smântână se freacă cu o lingură de apă rece, apoi se amestecă cu mâncarea, imediat ce aceasta s-a luat de pe foc.

Mâncare de prune uscate cu carne de orice pasăre, de vițel, vită, porc

300-400 g carne, untdelemn sau altă grăsime, 1/4 kg prune uscate, 25 g făină, 30 g zahăr, sare

Prunele se spală în apă călduță pentru a îndepărta nisipul și praful de pe ele; apoi se pun în apă curată (cât să le cuprindă) și se lasă să se înmoaie până a doua zi. Se fierb în apa în care au stat, până când se înmoaie bine, dar fără să se zdrobească. Se pregătește sosul caramel, care se stinge cu circa 300 ml de apă de la prune; se lasă să fiarbă, până când se topește caramelul. Carnea se pregătește ca în rețeta precedentă. Când toate sunt pregătite, se deșartă sosul și prunele strecurate peste carne și se lasă să fiarbă câteva clocote pe plită sau

se dau la cuptor câteva minute. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu zeamă de prune (atât cât să cuprindă bine carnea și prunele), ca să aibă consistența unei smântâni subțiri. Pentru aromă, se poate pune o cuișoară și o bucățică de scorțișoară. Se potrivește gustul cu puțină sare și zahăr și, facultativ, cu 2-3 linguri de suc de roșii.

La fel se pregătește mâncarea de mere sau de pere uscate.

Mâncare de roșii cu carne de orice pasăre, de vițel, vită, porc, miel, iepure, vânat, pește

300-400 g carne, o ceapă (50 g), 80-100 ml untdelemn, 25 g făină, 1/4 l suc de roșii, 7-8 roșii mici și tari, pătrunjel, țelină (frunze), sare

Carnea se prăjește cu ceapa și untdelemnul până când se pătrunde bine. După aceea, se freacă făina cu sucul de roșii, adăugat câte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe și se toarnă peste carne, completând cu apă, atât cât să cuprindă bine bucățile de carne (circa 1/2 l sos). Se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege sosul, apoi se potrivește gustul cu sare, se adaugă o frunză de țelină și roșiile întregi. Mâncarea se ține la cuptor 15 minute, ca să fiarbă roșiile (fără să se terciuiască) și să se ridice untdelemnul. Facultativ, se pune în sos o linguriță de zahăr și se adaugă puțină sare, dacă mai este nevoie.

Se servește presărată cu pătrunjel tocat mărunt.

Mâncare de ciuperci cu carne de orice pasăre, de vițel, porc, miel, iepure, vânat, pește

300-400 g carne, o ceapă (80 g), 1/2 kg ciuperci, 1/4 l suc de roșii, 50 ml vin, 25 g făină, lămâie, untdelemn, mărar, pătrunjel, o foaie de dafin, piper, sare

Ceapa tăiată mărunt se prăjește cu carnea. După ce carnea s-a coagulat la suprafață, se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii mari și 1/2 linguriță de sare. Ciupercile vor lăsa multă apă. Se fierb acoperite, până când se înmoaie bine carnea, adăugând câte puțină apă, când aceasta scade. Carnea de animale mai bătrâne se fierbe mai întâi pe jumătate și apoi se adaugă ciupercile. Se poate fierbe și în oală sub presiune și, după ce s-a deșertat în cratiță obișnuită, se adaugă ciupercile; se lasă să fiarbă cât este necesar, până când acestea devin moi. Ciupercile, chiar dacă fierb mai mult, nu se terciuiesc, deoarece conțin multă celuloză. Când toate sunt fierte, se freacă făina cu sucul de roșii rece și se pune în cratiță, împreună cu vinul, foaia de dafin și cu un vârf de cuțit de piper, completând cu apă sau suc de roșii, după gust (atât cât să cuprindă ciupercile și carnea). Se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege sosul, apoi cratița se ia de pe foc.

Se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămâie, dacă mai este necesar. Pentru aromă, se adaugă mărar și pătrunjel tocate mărunt.

Mâncare de praz cu carne de orice pasăre, de vită, viței, porc, iepure

300-400 g carne, 50 ml vin, 20 g zahăr, 3-4 fire de praz (1 kg), 1/4 l suc de roșii, o ceapă (50 g), 100 ml untdelemn, mărar, pătrunjel, piper, sare

Ceapa tăiată mărunt se călește cu 3 linguri de untdelemn și apoi se adaugă carnea, după cum s-a arătat în rețetele precedente. Se fierbe acoperită până când se înmoaie bine, adăugând câte puțină apă, ca să nu se ardă sosul. Prazul se taie în bucăți de 3-4 cm (numai partea albă, fără frunzele verzi) și, presărat cu 1/2 linguriță de sare, se prăjește, separat, cu 2-3 linguri de untdelemn, la foc mic, acoperit, până când se înmoaie, fără să se deformeze, adăugând pe parcurs câte 1-2 linguri de apă. Când toate sunt fierte, se amestecă, adăugând sucul de roșii, vinul și apa, pentru a se forma un sos subțire care să cuprindă prazul și carnea. În sos se mai adaugă un vârf de cuțit de piper și apoi zahărul care a fost caramelizat, în prealabil, într-o tigăiță și apoi stins cu 2 linguri de apă fierbinte (se lasă până când se topește și apoi se pune apa). Sosul nu se leagă cu făină.

Mâncarea se servește presărată cu frunze de mărar și pătrunjel tocate mărunt.

Mâncare de fasole verde cu carne de orice pasăre, de vită, viței, porc, iepure

300-400 g carne, 1/2 kg fasole verde, o ceapă (50 g), 1/4 l suc de roșii, 25 g făină, 50 ml untdelemn sau altă grăsime, pătrunjel, țelină, cimbru, sare

Ceapa și carnea se prăjesc în untdelemn; se adaugă apoi 1/2 l de apă și 1/2 linguriță de sare. Când clocotește apa, se adaugă păstăile de fasole spălate, curățate la capete și rupte în jumătăți, pe grosime dacă sunt subțiri, sau tăiate în jumătăți, pe lungime, dacă sunt late. După ce fasolea a fiert pe jumătate și i-a scăzut volumul, amestecându-se din când în când, se adaugă sucul de roșii și o mică ramură de cimbru. Deoarece timpul de fierbere atât al diverselor cărnuri, cât și al diverselor varietăți de fasole diferă, este de preferat ca acestea să se fiarbă separat. Carnea cu ceapa și grăsimea se fierb fie în cratiță obișnuită, fie în oală sub presiune, cum s-a arătat la începutul capitolului. Fasolea se fierbe în 1/2 l de apă clocotită împreună cu 1/2 linguriță de sare, până când se înmoaie pe jumătate; se adaugă apoi sucul de roșii și se lasă să fiarbă până când se înmoaie bine. După ce au fiert, carnea și fasolea se amestecă, adăugând apa de la fasole (să ajungă până la nivelul cărnii și păstăilor). Făina se freacă cu o lingură de apă rece, se adaugă în sos și se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege. Cratița se ia de pe foc și se potrivește gustul cu sare și cu câteva picături de zeamă sau sare de lămâie. Pentru aromă, se presară frunze de pătrunjel și o mică frunză de țelină, tăiate mărunt.

Mâncarea se poate servi și dreasă; o lingură cu vârf de smântână (100 ml) se bate bine cu o lingură de apă rece și se amestecă cu mâncarea, imediat ce cratița s-a luat de pe foc. Smântâna se poate servi la masă.

Mâncare de mazăre cu carne de orice pasăre, de vită, vițel, porc, iepure

300-400 g carne, 1,2 kg mazăre boabe, 1/4 l suc de roșii, 50 ml untdelemn sau 50 g unt, 25 g făină, frunze de pătrunjel, țelină și mărar, 50 g ceapă

I. Carnea se prăjește cu ceapa și grăsimea. Mazărea tânără fierbe în circa 30 de minute; deci, dacă se pregătește cu carne de pui, mazărea se adaugă imediat, după ce carnea a fost înăbușită cu ceapa în untdelemn (circa 10 minute). Se toarnă apoi 1/4 l de apă (cât să cuprindă carnea și mazărea), se adaugă o linguriță de concentrat de legume sau 1/2 de linguriță de sare și se lasă să fiarbă acoperite, la foc mic, până când se înmoaie suficient și carnea, și mazărea. Dacă se folosește carne de vită, vițel, porc sau pasăre mai bătrână, mazărea se pune numai când carnea este aproape fiartă. Dacă se întrebuințează mazăre din conservă (care este fiartă), atunci aceasta se adaugă numai la sfârșit, când carnea este bine fiartă. Mazărea din conservă se pune cu sau fără zeama în care a fost conservată. În oricare variantă, se va avea grijă ca mazărea și carnea să nu aibă mult lichid după ce au fiert, deoarece se va adăuga făina frecată cu sucul sau pasta de roșii și apă. Se poate pune o parte din suc să fiarbă împreună cu carnea. Sosul trebuie să cuprindă mazărea și carnea, fără să treacă peste nivelul acestora. După ce sosul a fiert câteva clocote împreună cu făina și s-a legat ca o smântână subțire, cratița se ia de pe foc, mâncarea se sărează și pentru aromă se presară mărar sau pătrunjel tăiat mărunt sau ambele.

Se poate drege și cu smântână, ca și mâncarea precedentă.

II. Mâncarea de mazăre cu carne se poate pregăti și fără roșii. După ce au fiert toate, făina cu o lingură de apă rece și cu smântână se lasă să fiarbă câteva clocote ca să se lege, completând cu apă, dacă este necesar (cât să cuprindă mazărea și carnea) și adăugând o linguriță de concentrat de legume.

Apoi se ia de pe foc și se potrivește gustul cu sare, puțină zeamă sau sare de lămâie sau cu câteva picături de oțet. Pentru aromă, se adaugă frunze de mărar și pătrunjel tocate mărunt. Pentru culoare, se pune untdelemn cu boia, ca și la fasole.

Mâncare de castraveți acri cu carne de pasăre, porc, viței, vită, miel, iepure

300-400 g carne, o ceapă (50 g), circa 300 g castraveți (acriți în saramură sau în oțet foarte diluat), 50-100 ml untdelemn, 2-3 linguri suc de roșii sau 1/2 linguriță pastă de roșii, 50 ml vin, 20 g făină, mărar, pătrunjel, sare, 3-4 căței de usturoi, o frunză mică de țelină, o foaie de dafin

Ceapa tăiată mărunt și carnea se prăjesc în untdelemn. Sare nu se pune, deoarece castraveții sărează suficient. După ce carnea s-a călit 10 minute, se stinge cu 200 ml de apă și se adaugă castraveții, rași prin răzătoarea cu găuri mari, sau tăiați bețișoare și scurși de zeamă. Castraveții acri fierb greu, de aceea se pun odată cu carnea. Când toate sunt fierte, se freacă făina cu vinul și sucul de roșii și se toarnă în sos, se lasă să fiarbă câteva clocote și se completează cu apă, dacă este nevoie, ca să se formeze un sos potrivit care să cuprindă castraveții și carnea.

Bulion se poate pune mai mult, pentru cine dorește mai acru, sau se adaugă zeamă de lămâie și se sărează după gust. Pentru aromă se adaugă mărar sau pătrunjel, frunză de țelină și usturoi tocat.

Mâncare de vinete cu carne de pasăre, porc, vită, iepure domestic

300-400 g carne, ceapă (100 g), 1/2 kg roșii, 3-4 căței de usturoi, pătrunjel, o frunză mică de țelină, untdelemn, sare, 4 vinete (circa 1 kg), 2 ardei grași

Carnea și ceapa se prăjesc cu 4-5 linguri de untdelemn, cu smântână, până când se înmoaie bine (acoperite). Vinetele (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se taie în jumătăți (necurățate de coajă) și fiecare jumătate în 4 fâșii, pe lungime și apoi în jumătate, pe grosime, deci în sferturi. Se pun bucățile într-un castron, se presară cu o linguriță de sare, se amestecă și se lasă circa 30 de minute, ca să se scurgă zeama amară. Nu se sărează mai mult și nici nu se lasă mai mult timp cu sarea, căci se vor întări și vor fierbe foarte greu. După 30 de minute, se spală în apă multă și se storc în pumni, fără să se strivească. Când carnea este aproape fiartă, se pun vinetele, într-o cratiță, cu 3-4 linguri de untdelemn și se prăjesc la foc mic, acoperite, circa 15 minute, până când se înmoaie puțin, amestecând din când în când. Când carnea este fiartă, se adaugă vinetele, ardeii tăiați în felii subțiri, roșiile tăiate în felii de 2 cm grosime, frunzele de pătrunjel și țelină tăiate mărunt, o foaie de dafin și usturoiul tăiat mărunt (facultativ). Se presară 1/2 de linguriță de sare, se amestecă ușor și cratița se introduce în cuptor, unde se lasă circa 30 de minute, ca să fiarbă toate și să se ridice untdelemnul. Se pot fierbe și pe plită, la foc mic (dar nu direct pe flacără), fără să se mai amestece, ca toate să-și păstreze forma și fără să se mai adauge apă. Însă, dacă cineva dorește sos mai mult, poate adăuga, când sunt toate fierte, o linguriță cu vârf de făină (20 g) care se freacă cu circa

200 ml de apă, adăugată câte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe; se deșartă peste mâncare, se amestecă ușor și se lasă să fiarbă încă 3-4 clocote, potrivindu-se și gustul cu sare.

Se servește cu pătrunjel tocat mărunt.

Mâncare de fasole boabe cu carne de porc, vită, ovine, pasăre

250 g fasole boabe, 1/2 kg carne, o ceapă (100 g), 50-100 ml untdelemn, un ardei gras, 1/4 l suc de roșii, o foaie de dafin, piper sau ienibahar, mărar, tarhon, cimbru, boia de ardei, sare

Este de preferat ca această mâncare să se pregătească cu carne mai grasă. Ceapa tăiată mărunt se călește 2 minute cu 4-5 linguri de untdelemn, la foc mic. Se pune un vârf de linguriță de boia de ardei sau 1/2 de linguriță de pastă de ardei (care sărează), se amestecă de 2-3 ori și, imediat, se adaugă carnea tăiată în bucăți. Se amestecă până când se coagulează la suprafață, se presară cu 1/2 linguriță de sare, lăsându-se să se prăjească acoperită, la foc mic, se adaugă câte puțină apă, ca să nu se ardă ceapa. Se poate da la cuptor, tot acoperită, la foc mic, adăugând câte puțină apă. Carnea se poate fierbe, la fel, cu 1/2 l de apă, în oală sub pesiune în 1-2 ore, dacă este provenită de la animale mai bătrâne, altfel aceste cărnuri necesită 3-4 ore de fierbere în cratiță obișnuită. Fasolea, curățată de impurități, se înmoaie de seara în apă rece (cât să depășească nivelul ei cu 6-7 cm, deoarece bobul uscat se hidratează, absorbind apă). A doua zi, se spală bine cu apă rece și se pune la fiert, tot cu apă rece (să depășească nivelul boabelor cu 4-5 cm). Se fierbe cu capac, ca să se umfle bine bobul și să se înmoaie foarte bine celuloza din coajă, altfel va produce indigestie (prima apă nu se aruncă, căci aceasta nu are nici o legătură cu indigestia). Apa trebuie să scadă, numai cât să cuprindă bine fasolea (sau chiar mai puțină), când aceasta este fiartă.

Este mai bine să se fiarbă și fasolea în oală sub presiune. Fasolea se înmoaie, tot de seara, în apă rece. Ceapa, tăiată mărunt, se călește în untdelemn, un minut, direct în oala sub presiune; se adaugă carnea care se amestecă până când se coagulează la suprafață, apoi se pune fasolea și, imediat, se toarnă apă rece, atât cât să depășească nivelul boabelor cu 4-5 cm. Dacă nu se pune apă suficientă, fasolea rămâne nefiartă, chiar și în oala sub presiune. Timpul de fierbere pentru carne afumată sau carne de animale mai bătrâne și pentru fasole este de circa 2 ore, față de circa 3-4 ore, în oală obișnuită. Durata de fierbere se calculează, întotdeauna, numai din momentul când încep să iasă primii vapori prin ventil; atunci, focul se reduce la minimum până la sfârșit. După ce au fiert împreună sau separat, carnea și fasolea se amestecă, apoi se toarnă sucul de roșii, sau se acrește, după gust, cu zeamă sau sare de lămâie, sau cu oțet, se adaugă o foaie de dafin, o ramură mică de cimbru, puțin

tarhon proaspăt sau conservat, un ardei tăiat în felii subțiri (vara) și se potrivește gustul cu sare. Se dă la cuptor 10-15 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul. Sosul nu trebuie să fie în cantitate prea mare; se îngroașă puțin numai cu amidonul din fasole, dacă aceasta este bine fiartă. Dacă dorim ca mâncarea să aibă sos mai mult, se freacă o linguriță de făină (sau cât este necesar) cu 1-2 linguri de apă rece, apoi se amestecă sosul, lăsând să fiarbă câteva clocote ca să se lege; se poate lega și când se dă la cuptor.

Se servește presărată cu mărar sau cu pătrunjel tăiat mărunt.

Mâncare de fasole boabe, de mazăre uscată sau linte cu costiță afumată sau cu alte afumături

250 g fasole boabe, mazăre galbenă sau linte uscată, 300 g costiță, ceafă de porc sau orice carne de porc afumată, ceapă (100 g), 50 ml untdelemn sau altă grăsime, 100 ml suc de roșii, zeamă sau sare de lămâie, sau oțet, mărar, pătrunjel, o foaie de dafin, piper sau ienibahar, sare

Fasolea, mazărea sau lintea, bine curățate, bob cu bob, de impurități, se înmoaie de seara cu apă rece (cât să depășească nivelul boabelor cu 4-5 cm). A doua zi, se spală cu apă rece și se pun la fiert tot cu apă rece (cât să depășească nivelul lor cu 4-5 cm). Se fierb la foc mijlociu, acoperite, până când se înmoaie bine bobul și coaja se rupe ușor. Lintea fierbe mai repede. Se pot fierbe și în oală sub presiune, cum s-a arătat mai sus.

În timp ce fierbe leguma, ceapa tăiată mărunt se călește un minut în untdelemn. Se adaugă, imediat, carnea tăiată în bucăți sau costița în felii de 1 cm grosime și se lasă la foc mic să se prăjească puțin pe toate părțile, până când scade apa din ceapă și devine lucioasă, amestecând mereu, ca să nu se ardă. După aceea, se pune câte puțină apă și carnea se fierbe în continuare la foc mic, acoperită, până când se înmoaie bine. După ce a fiert, leguma se desartă peste carne, se adaugă foaia de dafin, un vârf de cuțit de piper sau ienibahar (facultativ), sau numai o mică ramură de cimbru, mărar sau pătrunjel tocat mărunt, puțin suc de roșii sau o linguriță de pastă de roșii. Sare nu se pune decât la urmă, deoarece afumăturile sunt sărate. Mâncarea, ca și la rețeta precedentă, nu trebuie să aibă sos prea mult; acesta se leagă numai cu amidonul din legume.

Dacă mâncarea are sos mai mult, acesta se poate lega cu făină. Se dă la cuptor 10 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul și apoi se sărează dacă mai este necesar și se acrește cu zeamă sau sare de lămâie sau cu câteva picături de oțet. Cine dorește poate să adauge smântână, la masă.

Mâncare de cartofi cu cârnat afumat

200 g cârnat afumat, 700-800 g cartofi, ceapă (100 g), 50 ml untdelemn sau altă grăsime, boia dulce, piper, pătrunjel sau mărar, sare

Ceapa, tăiată mărunt, se călește în untdelemn, ca și în rețeta precedentă, se pune apoi un vârf de linguriță de boia dulce de ardei sau 1/2 de linguriță de pastă de ardei, se amestecă de 2-3 ori și, imediat, se adaugă cârnatul tăiat în felii de 1 cm grosime; se amestecă de 4-5 ori și se stinge cu circa 1/4 l de apă fierbinte. Când clocotește apa, se adaugă cartofii tăiați în sferturi, se completează apa până la nivelul cartofilor, se sărează și se pune un vârf de cuțit de piper. Se lasă să fiarbă acoperiți circa 20 de minute, ca să se înmoaie. Sosul nu se îngroașă cu făină; va fi foarte gustos cu aromă de afumătură. Când se ia mâncarea de pe foc, se presară cu pătrunjel sau mărar tocat mărunt.

La fel, cartofii se pot pregăti și cu costiță sau cu altă carne afumată care se fierbe înainte, cum s-a arătat la „Mâncare de fasole, de mazăre sau linte etc.", până când se înmoaie bine; apoi se stinge cu apă și se adaugă cartofii.

Tocană de legume cu carne de oaie

1/2 kg carne de oaie nu prea grasă, 200 g ceapă, 3 ardei grași (300 g), 1/2 kg cartofi, 1/2 kg roșii, piper, boia, untdelemn, pătrunjel, o foaie de dafin, sare

Ceapa, tăiată peștișori, se călește la foc mic, în 50 ml untdelemn, împreună cu o linguriță rasă de sare (ca să lase mai repede apa) până când scade apa ce o lasă și devine sticloasă (circa 10 minute). Se adaugă 1/2 de linguriță de boia de ardei, se amestecă de două ori și, imediat, se pune carnea tăiată în bucăți mici care se amestecă 2 minute, până când se coagulează la suprafață; apoi totul se stinge cu 200 ml apă fierbinte. Se lasă să fiarbă la foc mic, acoperite, amestecând mai des, ca să nu se ardă ceapa și completând lichidul, când acesta scade. Dacă pe parcurs se arde ceapa, nu se mai pune apă, ci se schimbă mâncarea în altă cratiță, altfel aceasta va căpăta gust foarte neplăcut. După ce carnea s-a înmuiat bine, se adaugă ardeii tăiați în felii subțiri, cartofii, în formă de sferturi de 2 cm grosime, roșiile curățate de coajă (dacă se poate) și tăiate în felii de 2 cm grosime, un vârf de cuțit de piper sau după gust, o linguriță rasă de sare și apă, până la nivelul materialului din cratiță. Mâncarea se amestecă puțin, se lasă pe plită să fiarbă acoperită la foc mic sau se introduce în cuptor, tot acoperită, unde se lasă circa 30 de minute, până când fierb bine toate, fără să se mai amestece în cratiță (zarzavatul să rămână întreg). La sfârșit, se potrivește gustul cu sare.

Mâncarea se presară cu pătrunjel tocat mărunt și se servește fierbinte.

Rață cu sos ragu și măsline

o rață (circa 1,5 kg), morcovi, pătrunjel, țelină (în total 250 g), circa 80 g ceapă, 100 ml untdelemn, 50-100 ml vin sec, 50 ml suc de roșii, lămâie, o foaie de dafin, 25 g făină, 25 g zahăr, 150 g măsline, piper, o frunză de țelină, sare

Zarzavatul și ceapa, rase prin răzătoare cu găuri mari, se călesc în tot untdelemnul 2 minute la foc mic (nu direct pe flacără) și apoi se pun bucățile de carne: pulpe, aripi (tăiate cu o parte de piept) și pieptul tăiat în jumătate pe lungime și apoi pe lățime. Carnea se amestecă până când se coagulează la suprafață și apoi se adaugă puțină apă fierbinte, cât să cuprindă zarzavatul, și o linguriță rasă de sare. Cratița se introduce în cuptor acoperită și se lasă la foc mic până când se înmoaie bine carnea și zarzavatul, completând lichidul când scade, ca să nu se ardă zarzavatul, și întorcând mereu bucățile de carne. După ce au fiert, bucățile de carne se scot pe o farfurie, iar zarzavatul se trece prin sită de sârmă inoxidabilă sau prin alt aparat de presat. Sosul se pune din nou în cratiță împreună cu bucățile de carne, foaia de dafin, un vârf de cuțit de piper, făina frecată cu sosul de roșii, vinul și zahărul care a fost caramelizat separat (într-o tigăiță), apoi stins cu 2-3 linguri de apă fierbinte (se lasă până când se topește, apoi se adaugă în sos). Pentru aromă, se poate pune și o mică frunză de țelină, apoi se completează sosul cu apă (cât să cuprindă bucățile de carne) și se adaugă măslinele (se poate și fără măsline). Mâncarea se dă la cuptor 20-30 de minute, ca să se ridice untdelemnul (fără măsline, numai 10-15 minute). Apoi se sărează și se acrește cu zeamă de lămâie, după gust.

Se servește caldă cu garnitură de macaroane sau cu „Găluște pentru sos ragu", ca fel doi, sau simplă rece, ca antreu. Când se răcește, sosul se mai îngroașă, fiind pregătit cu făină, așa că de la început nu trebuie să fie prea gros.

Stufat (ostropel) din carne de orice pasăre, de miel, viței, vită, porc, iepure

300-400 g carne, ceapă (50 g), 5 căței de usturoi, 1/4 l suc de roșii, 25 g făină, 10 fire de ceapă verde sau usturoi verde, untdelemn, sare

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa tăiată mărunt în 4-5 linguri de untdelemn. După ce s-a frăgezit bine carnea, se freacă făina cu sucul de roșii rece, adăugat câte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe, și apoi se toarnă peste carne, completând sosul cu apă sau cu suc de roșii (în total, circa 500-600 ml). Se lasă să fiarbă câteva clocote ca să se lege, apoi cratița se ia imediat de pe foc, adăugând usturoiul și sare, după gust. Ostropelul se poate servi cu piure de cartofi.

Când se folosește ceapă sau usturoi verde, acestea, curățate și spălate, se fierb întregi, cu frunze cu tot, în apă clocotită, circa 10 minute, până când se înmoaie bine, apoi apa se scurge și se adaugă în sos (în loc de apă simplă). Firele de ceapă

sau usturoi (sau ambele), reci, se răsucesc în formă de cununițe, cu diametrul de 4-5 cm, cu toate frunzele înfășurate în jurul inelului format și se adaugă în sos. Cine dorește le prăjește, 1-2 minute, pe ambele părți în 30 g unt sau 2 linguri de untdelemn, apoi le adaugă în sos. Ostropelul se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se ridice untdelemnul, sau se ține în cuptor, 5 minute.

Ciulama de găină, gâscă, curcan, vițel, vită, miel, iepure domestic

300 g carne, 40 g făină, 30-50 g unt sau untdelemn, 500-600 ml supă în care a fiert carnea cu zarzavatul (v. „Supă de carne"), 100 ml smântână sau lapte, pătrunjel, concentrat de legume, sare

Carnea se fierbe în circa 1,5 l de apă clocotită, ca să se coaguleze repede la suprafață și să rămână sucul în ea, adăugându-se imediat zarzavat de supă (morcov, țelină, pătrunjel, o ceapă albă) și o linguriță rasă de sare. În oală obișnuită sau în oală sub presiune, zarzavatul se fierbe împreună cu carnea. Când carnea este fiartă, se strecoară supa necesară. Într-o cratiță, făina se înfierbântă cu untul topit sau în untdelemn la foc mic (nu direct pe flacără) numai un minut (fără să se rumenească), stingându-se apoi cu supa fierbinte, adăugată de două ori și amestecând de fiecare dată până când se desfac toate cocoloașele formate. Se pot înlocui circa 100 ml supă cu lapte, ca sosul să fie mai alb. Pentru gust mai bun se adaugă 1/2 linguriță de concentrat de legume, care și sărează. Sosul trebuie să aibă consistența unei smântâni (care curge), la nevoie se diluează cu lapte sau supă și, după ce a fiert câteva clocote, cratița se ia de pe foc. După ce s-a pus lapte, se amestecă imediat cu smântâna frecată cu o lingură de apă rece, potrivindu-se gustul cu sare. Carnea, tăiată în bucăți (dacă este de pasăre) sau în felii, se adaugă în sos. Ciulamaua fierbinte se presară cu pătrunjel și se servește cu mămăliguță caldă. Ciulamaua din carne de miel, vițel, iepure domestic tânăr se pregătește la fel, însă când este luată de pe foc, se acrește după gust cu zeamă sau sare de lămâie și pentru aromă i se pune tarhon. Se servește cu garnitură de orez, piure de cartofi sau cu „Găluște pentru papricaș".

Rasol de găină, rață, gâscă, curcan, vită, vițel, limbă

Carnea destinată anume pentru rasol se adaugă în apa clocotită. Carnea sau limba fiartă (v. „Limba") se servește fierbinte (încălzită în supă) cu hrean proaspăt ras, simplu, sau amestecat cu smântână, puțină sare și zeamă de lămâie, după gust (sau cu hrean conservat, v. „Conserve"), cu sos de unt, muștei de usturoi sau sos maioneză cald. În toate aceste cazuri, carnea fierbinte se așază pe platou numai în momentul servirii, tăiată în bucăți (de pasăre) sau în felii, împreună cu zarzavatul fiert, tăiat în cuburi (circa 3 cm) cu cuțitul

nglat (ondulat) pentru aspect, deșertându-se atât peste carne, cât și peste zarzavat.

Carnea rasol se servește și cu sos de roșii, mere, gutui, vișine, mărar, ceapă, măcriș etc. sau cu orice mâncare de legume fără carne (mâncare de cartofi, mazăre, fasole etc.), carnea adăugându-se când mâncarea este gata, lăsând să fiarbă numai câteva clocote împreună.

Zarzavatul fiert în supă, dacă nu s-a consumat alături de carne, cum s-a arătat mai sus, sau sub formă de salată cu maioneză, se poate folosi la mâncare de morcovi sau sos ragu, zarzavatul fiind deja fiert (tăiat în bucăți sau presat prin sită sau alt aparat de presat); se va combina cu ingredientele indicate în rețetele respective. Pentru gust mai picant se va pune vin acrișor (circa 150 ml), suc de roșii (circa 150 ml) și zeamă de lămâie, după gust. Pentru aromă se pune o linguriță de concentrat de legume sau, în lipsa acestuia, se pun 2-3 boabe de ienibahar sau piper măcinat, o foaie de dafin sau numai frunze de țelină și pătrunjel tăiate mărunt. Când mâncarea sau sosul este gata, se adaugă carnea fiartă, lăsând să mai dea în câteva clocote.

Pilaf de pui, găină, gâscă, curcă, vită, viței, miel, iepure, porc

300-400 g carne, zarzavat ca pentru „Supă de carne", 150 g orez, 750 ml supă de carne, o linguriță de ceapă rasă, untdelemn sau unt, frunze de pătrunjel, țelină, sare

Carnea se fierbe în supa de carne sau cu zarzavatul. Orezul curățat de impurități, spălat în sită de sârmă, bine scurs, se călește 2 minute cu ceapa într-o cratiță cu 2 linguri de untdelemn sau 30 g unt, amestecând mereu ca să nu se rumenească, apoi se stinge cu supa de carne cântărită și o linguriță cu vârf de concentrat de legume pentru gust mai bun, care și sărează. Puneți sare dacă mai este necesar (altfel orezul nu va fi gustos). Se fierbe acoperit, la foc mic, sau se fierbe în cuptor, tot acoperit, circa 20 de minute. Cât nu a scăzut complet lichidul, se adaugă carnea fiartă din supă, tăiată în bucăți (dacă este de pasăre) sau în felii, și frunze de pătrunjel și țelină tăiate mărunt; pentru aromă, facultativ, se pun 2-3 morcovi fierți în supă. Când orezul este fiert (cu bobul întreg, neterciuit), cratița se trage la o parte; chiar dacă a rămas puțin lichid, acesta va fi absorbit în câteva minute.

Se servește cu ardei copți, salată de crudități sau murături, ca fel doi.

Tocană sârbească cu carne de pasăre, vită, porc, miel, iepure, vițel

300-400 g carne, 1/2 kg ardei grași, 1/2 kg roșii, 150 g orez, o ceapă (100 g), 80-100 ml untdelemn, sare, piper, frunze de țelină și pătrunjel

Ceapa tăiată mărunt se călește într-o cratiță, în tot untdelemnul, împreună cu carnea și cu 1/2 de linguriță de sare. Carnea de pui fierbe în 30-40 de minute, celelalte cărnuri menționate, în circa 2 ore sau mai mult. Când carnea este moale, se adaugă orezul curățat, spălat și bine scurs, ardeii tăiați în felii de 1/2 cm, roșiile tăiate în felii de 2 cm și circa 400 ml de apă, dacă sosul a fost scăzut și roșiile cântărite exact. Orezul (150 g) are nevoie de 750 ml de apă ca să fiarbă bine, fără să se terciuiască, iar roșiile vor lăsa și ele lichid la fiert (să se completeze până la 750 ml). În caz că au fost roșii mai puține, se completează cu apă sau cu suc de roșii, sau cu puțină pastă de roșii și apă, ca mâncarea să aibă și acreala necesară. Pentru gust bun se pune o linguriță cu vârf de concentrat de legume sau, în lipsa acestuia, o frunză de țelină tăiată și un vârf de cuțit de piper, potrivindu-se gustul cu sare, chiar de la început; orezul va căpăta aromă și gust prin absorbirea lichidului. După aceea, se amestecă imediat, ca toate ingredientele să fie împărțite uniform în cratiță, lăsând să fiarbă acoperite, la foc mic (nu direct pe flacără), fără să se mai amestece, ca să nu se terciuiască, sau se fierb la cuptor, tot acoperite, circa 30 de minute.

Mâncarea, presărată cu pătrunjel tăiat mărunt, se servește caldă, numai din margine. Se poate reîncălzi la cuptor sau pe apă clocotită, tot acoperită, adăugând 2-3 linguri cu apă sub orez, în toate cazurile.

Tocană secuiască

500 g carne de porc semigrasă, circa 1 kg varză acră tăiată ca fideaua (subțire), 2-3 linguri untdelemn, o ceapă (100 g), boia dulce sau pastă de ardei, mărar, cimbru, o foaie de dafin, piper, ienibahar

Ceapa tăiată mărunt și carnea tăiată în bucăți potrivite (3-4 cm) se călesc 5-6 minute într-o cratiță cu untdelemn, la foc mic, adăugând apoi, direct în untdelemn, 1/2 linguriță de boia dulce sau pastă de ardei. După aceea, se adaugă varza spălată și stoarsă (dacă a fost prea sărată) și circa 200 ml de apă, lăsând să fiarbă acoperite la foc mic, completând din când în când lichidul și amestecând mai des, ca să nu se ardă varza. Se pun foaia de dafin, 1/2 linguriță de piper și un vârf de linguriță de ienibahar (toate măcinate), o ramură de cimbru și mărar verde sau uscat. Când toate sunt fierte, mâncarea nu trebuie să aibă prea mult sos.

La masă, tocana se poate servi și cu smântână.

Varză dulce cu carne („Lucicos")

Circa 1 kg varză îndesată, 1/2 kg carne de porc semigrasă sau de ovine nu prea grasă, de iepure de casă, gâscă sau rață grasă, o ceapă (100 g), ienibahar, piper, o foaie de dafin, mărar, cimbru, 1/2 l suc de roșii, un ardei gras, 50 g slănină afumată sau untdelemn, sare

Ceapa tăiată mărunt se călește 2-3 minute într-o cratiță, în untdelemn, la foc mic. Dacă se folosește slănină afumată, aceasta se va tăia în cubulețe, care se vor prăji la foc mic, până când își vor lăsa grăsimea și vor căpăta o culoare aurie; apoi cratița se trage de pe foc, se adaugă ceapa cu care se continuă prăjirea, amestecând de 3-4 ori numai ca să-și dezvolte aroma, fără să se mai pună pe foc. Se pot pune și circa 100 g cârnați afumați pentru gust. În oricare variantă, fără să se rumenească ceapa, se adaugă cârnații tăiați în felii și carnea tăiată în bucăți potrivite ca mărime (3-4 cm), amestecându-se pe foc mic ca să se prăjească (coaguleze) puțin la suprafață. După aceea, se pun circa 200 ml de apă fierbinte, lăsând să fiarbă acoperite, la foc mic, până când s-a înmuiat carnea pe jumătate (dacă este de oaie sau mai bătrână). Dacă este carne de animal tânăr, după ce s-a pus apa, se adaugă și varza tăiată în felii de 1 cm grosime, care va fierbe în circa o oră, odată cu carnea. Când toate sunt fierte, se pune sucul de roșii sau se pun roșii tăiate în felii mai groase, ardeiul tăiat în felii subțiri, o ramură de cimbru, mărar tăiat mărunt, câte un vârf de linguriță de piper și ienibahar măcinat și o foaie de dafin. Cratița se introduce în cuptor, descoperită; se lasă până când fierb toate și se formează sosul. Dacă are sos prea mult, acesta se poate lega cu o linguriță de făină, diluată cu o linguriță de apă rece, care se amestecă cu sosul, lăsând să fiarbă câteva clocote ca să se lege. Se potrivește gustul cu sare și cu acreală (zeamă, sare de lămâie, sau cu câteva picături de oțet).

La masă se poate servi, facultativ, cu smântână.

Ghiveci cu carne de pasăre, vițel, vită, porc, oaie, iepure, vânat

1/2 kg carne, ceapă (100 g), un dovlecel (200-300 g), 12-15 păstăi de fasole verde, un morcov (100 g), țelină (100 g), rădăcină de pătrunjel (100 g), o vânătă (circa 250 g), 2-3 ardei grași (25 g), o felie de varză albă de 2-3 cm grosime, o conopidă (circa 250 g), 750 g roșii, 100-150 ml untdelemn, frunze de pătrunjel și țelină tăiate mărunt, piper, sare

Ceapa tăiată peștișori sau mărunt, morcovul, pătrunjelul și țelina, tăiate în rondele de 1 cm grosime și late de 2 cm, se călesc în tot untdelemnul la foc mic, 3-4 minute, ca să-și dezvolte aroma, apoi se adaugă carnea tăiată în bucăți, dacă este de pasăre, sau în felii de 1,5 cm grosime, dacă este macră, amestecându-le 3-4 minute ca să se coaguleze la suprafață. După aceea, se toarnă apă fierbinte, cât să le cuprindă pe toate, adăugând o linguriță rasă de sare.

Când a fiert carnea pe jumătate, se pun păstăile de fasole, rupte în câte 2-4 bucăți și varza tăiată ca fideaua, lăsând să fiarbă acoperite, la foc mic, sau la cuptor, până când se înmoaie bine toate, adăugând apă când scade sosul. Când carnea este fiartă, se adaugă ardeiul tăiat în felii subțiri, dovlecelul în cuburi de 2-3 cm, vânăta, care a fost tăiată în prealabil în sferturi, sărată și lăsată 30 de minute ca să-și lase zeama, apoi bine spălată și stoarsă, roșiile tăiate în felii de 2 cm, conopida desfăcută în buchețele, un vârf de cuțit de piper, sare după gust, completând cu apă ca lichidul să fie sub nivelul legumelor cu circa 2 cm și amestecând ca toate să fie distribuite uniform. Se fierb în continuare, la foc mic, sau se fierb la cuptor, acoperite, la foc mijlociu, circa 30 de minute, până când se înmoaie toate, fără să se amestece, apăsând doar cu lingura în sos și reducând focul, dacă este nevoie. Dacă au sos prea mult, se lasă descoperite ca să scadă sosul și să se ridice untdelemnul.

Se servește cald, presărat cu frunze de pătrunjel, țelină și mărar.

Preparate din carne tocată

Pentru tocături se pretează carnea macră de orice animal: vită, porc, viței, ovine, iepure domestic, de orice pasăre sau de pește (fără prea multe oase). Carnea provenită de la animale bătrâne se va trece de două ori prin mașina de tocat, ca să fie bine fărâmițată și să fiarbă mai repede. Carnea slabă se va amesteca cu carne de porc mai grasă sau cu untdelemn, pentru a o frăgezi. Când este posibil, carnea se va toca odată pentru mai multe preparate, împărțindu-se apoi în pungi de nailon, pentru câte un fel de mâncare, ținând seama de numărul persoanelor și al meselor. La nevoie, se scoate din congelator cantitatea necesară cu câteva ore înainte de preparare (sau de seara până dimineața) și se dezgheață într-un lighenaș; sucul care se scurge se amestecă și cu celelalte ingrediente, realizându-se, astfel, mâncarea respectivă în minimum de timp. La congelator se poate păstra carnea tocată 8-10 luni sau chiar mai mult.

La 1/2 de kg carne tocată, pentru umpluturi, se adaugă 50-75 g de orez, iar apă, o dată și jumătate cât volumul orezului, pentru carne grasă – deci, 75-100 de ml apă și de două ori cât volumul orezului, pentru carne slabă (macră) – prin urmare, 100-150 ml de apă. Carnea, orezul și condimentele se bat cu apa până când o vor absorbi, umplutura devenind astfel mai pufoasă. Dacă nu se adaugă apă în tocătura cu orez, acesta nu poate crește, deoarece carnea se va coagula repede în jurul lui când fierbe, înainte ca apa să pătrundă din afară în tocătură; deci, umplutura va fi pietroasă, chiar dacă fierbe mai mult, dar mai ales când se va prepara cu legume, care fierb repede: dovlecei, ardei, gulii tinere, mere, țelină, praz, roșii, spanac etc. Orezul se poate măsura și cu cănița, la o căniță de orez, socotindu-se o căniță și jumătate de apă pentru carne semigrasă și două cănițe cu apă pentru carne slabă. Umplutura va fi moale și pufoasă ca o cremă și va fierbe în același timp ca și leguma.

Dacă orezul pentru legume umplute este mai mult comparativ cu cantitatea de carne, apa va fi mai multă și, deci, nu se va putea încorpora în tocătură; în acest caz, se va fierbe orezul cu apa respectivă (poate să fie chiar

mai multă) până când se va încorpora în întregime în orez, lăsând apoi să se răcească. După aceea, se va amesteca cu carnea și cu restul ingredientelor, respectându-se în continuare rețeta. Se poate pune puțin albuș sau un ou în compoziție.

Când orezul se fierbe separat pentru unele preparate, este indicat ca acesta să se măsoare înainte pentru a ști ce cantitate de lichid este necesară ca bobul fiert să rămână întreg, să nu se terciuiască; pentru 100 g de orez este necesar exact 1/2 l apă sau alt lichid. Sarea și condimentele se pun de la început, odată cu apa, ca să pătrundă și în bobul de orez în timpul fiertului și să-i dea gust bun.

LEGUME UMPLUTE CU CARNE

Dovlecei umpluți cu carne

3 dovlecei cu diametrul de 5-6 cm, carne tocată de vită sau de porc, 1/2 l suc de roșii, 100 ml smântână, 30 g făină, mărar, cimbru, sare

Dovleceii se curăță subțire de coajă, se taie în jumătăți, pe grosime, iar cu rondeaua sau cu linguriță li se scoate numai miezul cu semințele, lăsând marginea cât este de groasă. Jumătățile de dovlecei se umplu cu tocătura (dacă mai rămâne tocătură, se pot umple 1-2 ardei care se vor fierbe împreună cu dovleceii) și se așază în cratiță, unele lângă altele, orizontal; se toarnă peste ele sucul de roșii și circa 1/4 l de apă fierbinte și se lasă să fiarbă 30-40 de minute, acoperite, la foc mic; după 20 de minute, se întorc în sos. Când dovleceii sunt fierți (fără să se terciuiască), se freacă făina cu 2 linguri de apă rece sau suc de roșii și se amestecă în sos, lăsându-l să fiarbă câteva clocote, ca să se lege. În sos se pun o ramură de cimbru și 2-3 linguri cu untdelemn, potrivindu-se gustul cu sare. Cratița se ia de pe foc și dovleceii se presară cu mărar tăiat mărunt. Se pot servi ca atare sau se dreg cu smântână bătută cu o lingură de apă rece care se amestecă cu sosul fierbinte; smântâna se poate adăuga la masă.

Dovleceii se pot pregăti și fără suc de roșii, la fel ca și guliile.

Castraveți umpluți cu carne

Se aleg castraveți mai groși, se curăță de coajă și, dacă sunt lungi, se taie în jumătăți pe grosime sau în bucăți de 6-7 cm lungime. După ce li se scot semințele ca și la „Dovlecei umpluți cu carne", se umplu cu aceeași tocătură ca și guliile și se prepară cu același sos, cu smântână, mărar, lămâie.

Ardei umpluți cu carne

6-8 ardei de mărime mijlocie, 1/2 kg roșii, pătrunjel, sare, o frunză de țelină, 30 g făină, untdelemn, 150 g carne tocată de vită sau de porc (fără carne afumată și fără ienibahar)

Ardeii se curăță de semințe, tăind un căpăcel în jurul codiței care apoi se înlătură; se rad cu linguriță lamelele dinăuntru, care pot să fie iuți. După aceea, ardeii se spală, se scurg de apă și se umplu cu tocătură. Se așază într-o cratiță potrivită ca mărime, unii lângă alții, și apoi se toarnă, la început, peste ei sucul de roșii, completând cu apă până la nivelul lor (jumătate suc, jumătate apă) și lăsându-i să fiarbă la foc mic, acoperiți, 40-50 de minute. După 20 de minute, se întorc în sos. Ardeii se pot prăji, după ce s-au umplut, în 3-4 linguri de untdelemn, așezați unul lângă altul în cratiță, întorcându-se cu grijă pe toate părțile, cu furculița, 1-2 minute, pentru a li se dezvolta aroma și a se desprinde mai bine coaja când se mănâncă. După aceea, se adaugă sucul de roșii diluat cu apă și se fierb acoperiți în continuare; astfel, untdelemnul se va pune neprăjit în sos.

Când sunt fierți, se freacă făina cu 2 linguri de apă rece și se amestecă cu sosul, lăsându-l să fiarbă câteva clocote, ca să se lege ca o smântână subțire. Apoi cratița se ia de pe foc, mâncarea se sărează după gust și se presară cu frunze de pătrunjel și țelină tăiate mărunt.

Se servesc ca atare, sau cu smântână.

Roșii umplute cu carne

150 g carne de vițel, piept de pui sau carne de porc slabă, sau amestecate între ele, o ceapă (50 g), 25 g orez, un ardei, 10-12 roșii mici, rotunde, untdelemn, frunze de pătrunjel și țelină, sare

Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, împreună cu ceapa tăiată mărunt și călită, 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn și cu ardeiul tăiat în felii subțiri. La tocătură se adaugă orezul spălat și 50 ml de apă rece, un vârf de cuțit de piper, un vârf de linguriță de sare, frunze de pătrunjel și țelină tăiate mărunt, apoi se bate bine. Roșiilor spălate li se taie câte un căpăcel în partea dinspre codiță, care se lasă prins într-o parte, și li se scoate miezul cu linguriță. După aceea, se umplu cu tocătură, închizând căpăcelul, și se așază într-o cratiță potrivită ca mărime, cu miezul de jur împrejur (sau se face suc din el, ca să se înlăture semințele). Se pune și puțină apă, ca să ajungă cu cel puțin 1 cm sub nivelul roșiilor, sau suc de roșii în plus (cine dorește mai acru). Deasupra se presară 1/2 linguriță de sare și se adaugă o frunză de țelină tăiată mărunt și 3-4 linguri de untdelemn. În untdelemn se poate călî, un minut, o linguriță de ceapă rasă (pentru gust mai picant) și apoi se pune peste roșii. Se acoperă și se lasă să fiarbă la foc mic, 30-40 de minute, sau se fierb la cuptor,

tot acoperite. Roșiile, deși fragede, nu se terciuiesc, rămân întregi, dacă nu fierb prea mult la foc mare. Sosul, dacă este mai scăzut și gustos, nu mai trebuie legat cu făină; se leagă cu foarte puțină făină (15 g), dacă mâncarea are zeamă mai multă. Se potrivește gustul cu sare și, facultativ, cu puțin zahăr. Se presară pătrunjel și frunze de țelină tăiate mărunt. Facultativ, se servesc cu smântână.

Praz umplut cu carne

4 fire de praz mai groase, 150 g carne fragedă de porc, pui, vițel sau mușchi de vită, o felie subțire de franzelă (30-40 g), un ou, 20 g făină, piper, sare, ceapă, 1/4 l suc de roșii, 2-3 linguri de vin, mărar sau pătrunjel, untdelemn

Se alege praz cât mai gros, i se taie bulbul, până la frunzele verzi, în bucăți de 7-8 cm lungime. Bucățile se opăresc 5 minute în apă clocotită cu puțină sare ca să se poată scoate mijlocul. Cu coada rotundă a unei linguri de lemn sau cu un creion se împinge mijlocul, lăsând două foi circulare în exterior. Dacă este posibil, se mai scoate un tub format din două foi din interior. Carnea și franzela înmuiată o clipă în apă rece și bine stoarsă, 1/4 din miezul scos din praz și ceapa tăiată mărunt și călită cu 2 linguri de untdelemn se trec prin mașina de tocat de două ori. La tocătură se adaugă oul crud, făina, un vârf de linguriță de sare, un vârf de cuțit de piper și pătrunjel tăiat mărunt; se bate bine tocătura, ca să fie ca o pastă moale. Tocătura se pune într-un cornet de pânză deasă sau într-o pungă de nailon, la capătul căreia se pune un șpriț cu orificiul rotund; tocătura se introduce în tuburile de praz, pe la ambele capete, presând bine pe cornet sau pe pungă, ca să nu rămână goluri, apoi se trec capetele rulourilor prin făină. Rulourile de praz umplute se așază unele lângă altele într-o cratiță potrivită de mărime, unsă bine cu 4-5 linguri de untdelemn. Se pune cratița pe foc mic și se întoarce prazul pe toate părțile (cu furculița), 2-3 minute, apoi se stinge cu suc de roșii și apă (să cuprindă bine bucățile de praz). Prazul se poate lăsa și neprăjit; peste el se toarnă sucul de roșii și apa fierbinte, ca să se coaguleze repede, la capete, oul din umplutură, iar untdelemnul se adaugă să fiarbă în sos. Când prazul este fiert (circa 50 de minute, la foc mic), se freacă o linguriță rasă (15 g) de făină cu vinul și se amestecă cu sosul, lăsându-l să fiarbă câteva clocote împreună cu foaia de dafin și un vârf de cuțit de piper sau ienibahar.

Apoi cratița se ia de pe foc; mâncarea se sărează după gust și i se adaugă puțin zahăr. Se presară cu mărar sau pătrunjel tăiat mărunt.

Vinete umplute cu carne

aceeași tocătură ca pentru „Praz umplut cu carne", 4 vinete de circa 1/4 kg fiecare, 1/4 l suc de roșii, 25 g făină, 3-4 căței de usturoi, o linguriță ceapă rasă, pătrunjel, țelină, untdelemn, sare

Vinetelor necurățate de coajă li se taie câte un căpăcel în locul unde este codița, care se îndepărtează, și li se scoate miezul astfel încât marginile să rămână de 1 cm grosime. Se gustă miezul; dacă nu are semințe și nu este amar, se toacă împreună cu carnea (sau numai o parte din el). Vinetele scobite se sărează puțin pe dinăuntru, se lasă 30 de minute să se înmoaie și să-și lase zeamă, apoi se spală bine cu apă rece, se storc puțin în pumni și se umplu cu tocătura. Se așază într-o cratiță potrivită ca mărime, cu 4-5 linguri de untdelemn și ceapă rasă fin, se prăjesc 2 minute, întorcându-se pe toate părțile, apoi se sting cu sucul de roșii și apă (cât să le cuprindă). Se fierb acoperite, la foc mic, 30-40 de minute, sau se fierb la cuptor tot acoperite. Se întorc în sos. Când sunt fierte, se freacă făina cu 2 linguri de apă rece, se amestecă cu sosul, lăsându-l să fiarbă câteva clocote ca să se lege și completând cu apă sau suc de roșii, dacă este nevoie (să fie în cantitate suficientă pentru servit).

Cratița se ia de pe foc, mâncarea se sărează după gust și se presară cu usturoi și pătrunjel tăiat mărunt.

Sarmale în foi de varză acră cu carne

varză acră circa 1,5 kg, 1/2 kg carne de porc, 200 g ceafă de porc afumată, 50-100 g orez, 100 g ceapă, piper, ienibahar, suc de roșii (100 ml), o foaie de dafin, cimbru, mărar

Pentru sarmale este bună numai varza cu foi subțiri. Sarmalele mici se fac numai din vârful frunzelor foarte subțiri, fără nervuri groase. Varza prea acră sau prea sărată se spală în 2-3 ape călduțe, atât frunzele întregi, cât și tocate. Pentru cine nu suportă acreala (diferite regimuri), varza se va opări în apă clocotită 2-3 minute (v. „Frunze de viță de vie conservate cu sare"), fără să se înmoaie frunzele (căpătând un gust foarte plăcut). Dacă frunza este mică, se taie partea bombată a nervurii de pe dosul frunzei, fără să se găurească frunza, iar dacă frunza este mai mare (pentru două sarmale), se taie în lungul nervurii, de o parte și de alta a acesteia, înlăturând nervura.

Carnea de porc amestecată cu carne da vită și ceafa de porc se trec prin mașina de tocat, împreună cu ceapa călită 2 minute în două linguri de untdelemn. La tocătură de adaugă orezul spălat și scurs de apă și un vârf de cuțit de piper sau un vârf de linguriță de ienibahar, care nu este prea iute și dă verzei un gust foarte bun. Sare nu se pune, deoarece carnea afumată și varza lasă destulă sare. Dacă cumva carnea este grasă, se adaugă 150 ml de apă

pentru 100 g de orez, iar dacă este carne slabă, 200 ml de apă pentru 100 g de orez; se bat bine până când se încorporează în tocătură, ca aceasta să fie pufoasă și orezul să aibă lichid în care să fiarbă, înainte de a se coagula carnea în jurul lui; altfel, carnea nu va permite apei dinafară să pătrundă în orez, ca acesta să-și mărească volumul la fiert și să se înmoaie (de aceea, tocăturile cu orez în care nu se pune apă, când se folosesc ca umpluturi, rămân tari, chiar dacă fierb mai mult).

Se așază o foaie de varză pe palma întinsă sau pe masă, se pune o linguriță de tocătură, așezată ca un rulou pe lățimea frunzei, astfel ca și la un capăt, și la celălalt al tocăturii să rămână 2 cm de frunză liberă. Se întoarce un capăt îngust al frunzei peste rulou și se aduce și un capăt lung al acesteia peste carne, rulându-se împreună până la celălalt capăt al frunzei; apoi cu mâna se introduce și capătul care a rămas liber. Împachetate în acest fel, sarmalele nu se desfac la fiert. Când sunt gata toate sarmalele, frunzele rămase se taie pe lângă nervura din mijloc, se suprapun mai multe și se rulează, apoi se taie subțiri, ca fideaua.

Pentru fiertul sarmalelor se pregătește o oală de 4-5 l, ca acestea să nu dea în foc când fierb (oala de pământ ars, cu gâtul strâmt, se folosește din ce în ce mai rar, deși în ea se realizează adevăratele sarmale românești, fierte la foc mic, 3-4 ore). Jumătate din cantitatea de varză tocată se așază în oală și peste ea sarmalele, în rânduri suprapuse; deasupra se pune restul de varză tocată. Printre sarmale se pot pune bucăți de costiță de porc proaspătă sau afumată (să nu fie sărată), sau altă carne afumată, desărată puțin înainte, care se servește cu sarmalele, dându-le un gust foarte plăcut. Tot pentru aromă și gust se pun 1-2 foi de dafin și circa 20 boabe de piper, o ramură de cimbru și mărar tăiat mărunt, iar pentru culoare, 100 ml de suc de roșii, care va colora plăcut grăsimea ce se va ridica deasupra verzei. Se toarnă apă clocotită cât să le cuprindă, se acoperă și se lasă să fiarbă la foc mijlociu până când dau în clocot, apoi focul se reduce (abia să se observe clocotele foarte mici). Se fierb circa 2 ore.

Sarmalele se pot fierbe și în oală sub presiune aproximativ într-o oră, calculând timpul de când încep să iasă primii vapori prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimum. Apă nu se pune până la jumătatea sarmalelor, deoarece acestea nu vor scădea la fiert (numai cât absoarbe orezul). Nu se face sos la sarmale.

Se servesc cu smântână la masă.

Sarmalele se pot pregăti cu carne de orice animal – vită, ovine, iepure – cu piept de orice pasăre, tocat împreună cu pielea grasă, sau cu pește.

MUSACALE CU LEGUME

Sunt preparate făcute din carne tocată, asociată cu legume sau paste făinoase, ca material de bază, plus alte ingrediente.

Legumele care se pretează pentru musacale sunt: cartofii, vinetele, conopida, varza albă dulce sau murată, varza de Bruxelles, varza creață, spanacul, urzicile, prazul, dovleceii, fasolea verde, mazărea, morcovii, țelina.

Musacaua se poate prepara cu o singură legumă sau prin asocierea a 2-3 legume, pentru a se obține un gust mai bun. Legumele se curăță (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), se cântăresc, apoi se taie sau se lasă în forma în care sunt (v. „Musaca de legume").

Atât carnea, cât și legumele sau pastele făinoase trebuie fierte sau prăjite în prealabil și apoi aranjate împreună, pentru a obține musacaua. Modul de preparare a cărnii tocate, aproape același pentru toate musacalele, va fi expus la „Musacaua de cartofi". Pregătirea prealabilă a legumelor diferă de la o legumă la alta, de aceea operațiile care trebuie folosite – fierbere, prăjire la tigaie sau la cuptor, sau înăbușire – se vor enunța în rețetele următoare.

Musaca de cartofi

1 kg cartofi, 300-400 g carne de porc slabă sau mai grasă, amestecată cu carne de vițel, vită, miel, oaie, iepure domestic sau piept de pasăre, 100 g ceapă, 1/4 l suc de roșii, un ardei gras, 200 ml smântână, 2 ouă, 25 g făină, untdelemn, sare, piper, pătrunjel

Cartofii se pregătesc după următoarele metode:

1. Cartofii de mărime mijlocie, bine spălați, se fierb întregi, în coajă, în apă clocotită, cât să-i cuprindă, împreună cu o linguriță cu vârf de sare (ca să nu se zdrobească și pentru gust). Dacă furculița intră cu ușurință în ei înseamnă că sunt fierți. Se scurg de apă și, când s-au răcit, se curăță de coajă și se taie în felii de 1/2 cm grosime.

2. Cartofii cruzi se curăță de coajă, se taie în felii de 1/2 cm grosime, se pun într-o tavă smălțuită (ca aceea de aragaz), se stropesc cu 4-5 linguri de untdelemn (circa 80 ml), se amestecă bine și se dau la cuptor la foc mijlociu, nesărați. Se lasă să se rumenească și să se înmoaie bine, fără să se amestece prea mult, ca să nu se zdrobească.

3. Cartofii, tăiați, ca la punctul 2, se prăjesc în tigaie. Feliile de cartofi se așază pe un singur rând în tigaie, unele lângă altele și se prăjesc pe ambele părți la foc mijlociu (nu direct pe flacără), până când se înmoaie și se rumenesc puțin.

În același timp, se pregătește carnea. Într-o cratiță, ceapa tăiată mărunt se călește 2 minute cu 4-5 linguri de untdelemn și apoi de adaugă carnea, trecută

de două ori prin mașina de tocat, 1/2 linguriță de sare, un vârf de cuțit de piper și, facultativ, ardeiul tăiat în felii subțiri. Se amestecă toate și se prăjesc înăbușit, la foc mic (nu direct pe flacără), până scade apa pe care o lasă carnea; carnea se prăjește încă circa două minute, în grăsimea rămasă, amestecându-se mereu, ca să capete gust mai bun de prăjit, apoi cratița se ia de pe foc. Carnea rece se amestecă cu sucul de roșii, ouăle crude, smântâna, făina, 1/2 linguriță de sare, un vârf de cuțit sau de linguriță de piper și o linguriță de mărar sau pătrunjel tăiat mărunt. Tocătura va fi ca un sos. Într-un vas termorezistent (cu care se va servi la masă), uns bine cu margarină și tapetat cu pesmet, se așază 1/3 din cartofii pregătiți în oricare variantă, peste ei se împarte cu lingura jumătate din sosul cu carne, urmat de 1/3 din cartofi, restul de tocătură și apoi, restul de cartofi, așezați felie lângă felie (și eventual suprapuse); se nivelează cu lingura. În cratița în care a fost carnea (cu urme de sos), se sparge un ou, se bate bine, se deșartă deasupra musacalei și se întinde cu dosul lingurii. Se presară o lingură de pesmet sau cașcaval ras și se pun câteva bucățele de unt sau 1-2 linguri de untdelemn.

Se poate pune sos alb (v. „Sos alb pentru glasat fripturi") care se deșartă peste musaca și se întinde uniform. Vasul se introduce în cuptor la foc mijlociu, cu 20-30 de minute înainte de servirea musacalei, ca aceasta să se rumenească deasupra și să se închege tocătura.

Musaca de legume

Cu aceeași tocătură ca și la „Musacaua de cartofi" se pot prepara musacale din următoarele legume, care sunt necesare fiecare în cantitate de 1-1,5 kg: conopida tăiată în buchețele, varza creață bine spălată și tăiată în felii de 1 cm grosime, varza albă tăiată la fel, varza de Bruxelles lăsată în căpățâni mici așa cum se prezintă, spanacul cu frunzele întregi, urzicile adunate în mănunchi de 2-3 cm, dovleceii mai mari (peste 1/2 kg) curățați de coajă și semințe și tăiați în cuburi de 2-3 cm, păstăile de fasole verde curățate la capete și rupte în câte 2-3 bucăți, mazărea numai sub formă de boabe. Toate aceste legume se fierb numai până când se înmoaie, fără să se terciuiască (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și se scurg bine de apă imediat, apoi se aranjează ca la „Musacaua de cartofi". Musacaua se poate prepara numai cu o singură legumă sau cu legume combinate între ele după gust.

Musaca de vinete

5-6 vinete mai lungi și nu prea groase (circa 1,5 kg), 300-500 g carne de porc, viței, vită sau piept de pasăre, sau amestecată, o ceapă mare (100 g), 750 g roșii, 1-2 ardei grași, pătrunjel, piper, sare

Vinetele se spală, se taie pe grosime în felii de 1 cm și se pun într-un castron. Se presară cu o linguriță de sare, se amestecă și se lasă la scurs circa 30 de minute. Apoi se spală bine în 2-3 ape reci și se storc în pumni sau în tifon, fără să se strivească. Se așază într-o tavă mare, smălțuită, se stropesc bine cu 100 ml untdelemn și se amestecă bine; apoi tava se introduce în cuptor, la foc mai mare, unde se lasă 25-30 de minute; între timp, se mai întorc ca să se prăjească uniform.

Carnea, trecută de 2 ori prin mașina de tocat, se călește în untdelemn cu ceapa, ardeiul și condimentele (v. „Musaca de cartofi"). Într-un vas termorezistent, uns cu untdelemn, se pune 1/3 din cantitatea de vinete, așezând feliile unele lângă altele; peste ele se pune jumătate din cantitatea de carne, apoi jumătate din roșiile tăiate în felii (să acopere toată tocătura), presărate cu pătrunjel tăiat mărunt și se continuă cu 1/3 din vinete, restul de tocătură și de roșii, presărate cu sare și pătrunjel și, la urmă, restul de vinete, așezate unele lângă altele. Deasupra se poate pune „Sos alb pentru glasat fripturi", peste care se presară 50 g brânză telemea rasă sau numai 2 linguri de pesmet, prăjit cu trei linguri de untdelemn. Vasul se introduce în cuptor cu 30 de minute înainte de servirea musacalei.

Varză à la Cluj

1/2 kg carne de porc sau amestecată cu carne de vită, viței, sau numai carne slabă de oaie, circa 150 g ceapă, 1,5 kg varză acră, 100 g orez, untdelemn, sare, piper, 200 ml smântână, o foaie de dafin, ienibahar

Varza, dacă este prea acră sau prea sărată, se spală în apă călduță, schimbând apa de 2-3 ori, și se stoarce în pumni. Frunzele se taie pe lângă nervura groasă, de o parte și de alta a acesteia, se suprapun mai multe, se rulează și se taie ca fideaua, cât mai subțire, sau se întrebuințează varză acră tocată, care nu este prea sărată și, deci, nu trebuie spălată. O ceapă de mărime mijlocie se taie mărunt, se călește cu 4-5 linguri de untdelemn, numai un minut, apoi se adaugă varza bine stoarsă, o foaie de dafin, un vârf de cuțit de piper și ienibahar, o ramură de cimbru, se amestecă, se pune 1/2 l de apă și se fierbe circa o oră, la foc mic, acoperită, sau la cuptor, tot acoperită, până când se înmoaie și scade apa. Dacă varza nu este fiartă, se mai pune puțină apă până când se înmoaie bine; când este gata, apa trebuie să fie bine scăzută. După aceea, se lasă să se călească puțin numai cu grăsimea, amestecând mereu, ca să nu se ardă. Dacă pe parcurs se arde, nu se pune apă, ci se schimbă repede în altă

cratiță, altfel se va închide la culoare și va căpăta gust neplăcut. Orezul se pregătește exact ca pentru garnitura de orez. Carnea, trecută de 2 ori prin mașina de tocat, ceapa tocată și un vârf de cuțit de piper și ienibahar se prăjesc cu 3 linguri de untdelemn, cum s-a arătat la „Musaca de cartofi". Sare nu se pune. Când toate sunt gata, se amestecă carnea cu orezul. Într-un vas termorezistent se așază 1/3 din varză, presărată cu jumătate din cantitatea de carne, iarăși 1/3 din varză și restul de carne, terminând cu varza. Vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servirea musacalei, ca aceasta să se înfierbânte, fără a se mai adăuga apă.

Când se scoate din cuptor, se pune smântână deasupra. Se servește din vasul în care a fost aranjată.

PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ CU SOSURI

Franzela care se adaugă în orice tocături, dacă este proaspătă, se introduce numai o clipă în apă rece și se stoarce imediat în pumni; dacă se ține mai mult în apă, se înmoaie ca o pastă și nu se mai poate stoarce. Franzela veche și uscată se ține 3-5 minute în apă rece și apoi se stoarce.

Chiftele marinate

1/4 kg carne, 50 g franzelă, 50 g ceapă, 3 căței de usturoi, 250 ml suc de roșii, o foaie de dafin, făină, untdelemn, mărar, piper, ienibahar, sare

Carnea slabă de porc sau, dacă este mai grasă, amestecată cu carne de vițel sau piept de pui se trece de 2 ori prin mașina de tocat, împreună cu franzela înmuiată numai o secundă în apă rece și bine stoarsă în pumni, cu ceapa tăiată mărunt și călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn și usturoiul tăiat mărunt. La tocătură se adaugă oul crud, 1/2 linguriță de sare fină, un vârf de cuțit de piper, o linguriță cu vârf de mărar sau pătrunjel tăiat mărunt și se amestecă bine. Se ia câte o linguriță cu vârf din compoziție, se pune pe o foaie de nailon, presărată cu o lingură cu vârf de făină, se trece bine prin făină să i se dea formă rotundă de bilă. Se așază, una lângă alta, pe foaia de nailon; vor rezulta circa 14-15 bucăți. Se unge bine cu 2 linguri de untdelemn o cratiță de 1,5 l, se așază în ea chiftelele (bilele) neînghesuite, una lângă alta, care apoi se stropesc bine cu 3 linguri de untdelemn și se dau la cuptor descoperite. 30-40 de minute, la foc moderat ca să se frigă și să se rumenească puțin la suprafață. După aceea, sucul de roșii se diluează ca să fie potrivit de acru și se toarnă peste chiftele, cât să le cuprindă. Chiftelele se ridică puțin cu vârful cuțitului ca să se desprindă de cratiță și ca sosul să intre și sub ele. În sos se adaugă o foaie de dafin, un vârf de cuțit de ienibahar, mărar sau pătrunjel

tocat mărunt și sare, după gust. Se lasă la cuptor 45 de minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Se servesc calde cu piure de cartofi.

Perișoare cu smântână

Perișoarele: *circa 1/4 kg piept de pasăre, carne de vițel sau de porc slabă, sau amestecate între ele, 50 g franzelă, un ou sau 1-2 albușuri (rămase de la alte preparate), 50 g ceapă, 25 g făină, untdelemn, sare*

Sosul: *30-50 g untdelemn, unt sau altă grăsime, o linguriță ceapă rasă, 25 g făină, 15-20 ml zeamă de lămâie, 100 ml smântână, mărar, sare*

Carnea se trece de 2 ori prin mașina de tocat, împreună cu ceapa și franzela, ca în rețeta precedentă. La tocătură se adaugă oul întreg sau albușurile, făina, 1/2 linguriță de sare fină, un vârf de cuțit de piper (facultativ), o linguriță cu vârf de mărar sau pătrunjel tăiat mărunt și se amestecă bine. Într-o cratiță de 2 l se călește ceapa cu 3 linguri de untdelemn sau altă grăsime, la foc mic, numai un minut și se stinge imediat cu 1/2 l de apă. Când clocotește apa, se ia cu lingurița din compoziție o cantitate cât o nucă; în palma udată cu apă rece i se dă forma rotundă și se pune direct în apă. Dacă este moale compoziția, i se dă formă rotundă direct în linguriță și apoi se pune în apă. Vor rezulta circa 20 de perișoare. Se fierb acoperite, la foc mic, circa 30 minute. După 15 minute se întorc pe partea cealaltă. Când sunt fierte, se adaugă smântâna frecată bine cu făina și diluată cu 2 linguri de apă rece; se amestecă cu sosul și se lasă să fiarbă câteva clocote ca să se lege. Sosul trebuie să cuprindă bine perișoarele și să aibă consistența unei smântâni subțiri. Dacă este nevoie, sosul se mai diluează cu puțină apă. În loc de sare, se poate pune o linguriță cu vârf de concentrat de legume. Pentru aromă, se adaugă mărar verde sau uscat. Cratița se ia de pe foc și mâncarea se sărează, dacă nu s-a pus concentrat de legume, și se acrește, după gust.

Perișoarele se servesc cu piure de cartofi sau cu garnitură de orez.

Colțunași cu carne

Aluatul: *2 ouă mari (60 g bucata), 150 g făină, 50 g griș, 30 ml untdelemn.*

Tocătură: *200 g carne de vițel, porc (slabă), sau piept de pui, 50 g ceapă, 2 linguri untdelemn, un ou, un vârf de cuțit de piper, 20 g făină, sare*

Sosul: *3 linguri untdelemn, 25 g făină, 300 ml suc de roșii, ceapă, mărar sau frunze de pătrunjel și țelină*

Carnea, împreună cu ceapa tăiată mărunt, se trece de 2 ori prin mașina de tocat, apoi într-o tigaie se călește în untdelemn cu 1/2 linguriță de sare și piper, acoperite, circa 30 de minute, la foc mic, până când scade complet apa pe care o lasă. Se mai amestecă de câteva ori numai în grăsimea rămasă, apoi

tigaia se ia de pe foc. Când carnea este rece, se amestecă cu oul, faina și cu o linguriță de frunze de mărar sau pătrunjel tăiate mărunt. Se sparg ouăle într-un castron, se amestecă cu untdelemnul, apoi se pun făina și grișul, cu care se amestecă și se frământă cu mâna, ca și foaia de tăiței, îndoind mereu aluatul sub podul palmei, circa 5 minute (până când nu mai necesită făină). Coca trebuie să fie puțin mai moale decât coca de tăiței. Dacă ouăle au fost prea mari, s-ar putea să necesite încă puțină făină, iar dacă au fost mici, încă puțină apă, ca să se obțină un aluat care se întinde ușor cu sucitorul. Se așază aluatul pe masă sau pe foaia de nailon presărată cu puțină făină. Se lasă să se odihnească 10 minute, ca să devină elastic și să se întindă mai ușor; i se dă forma de dreptunghi, apăsându-l cu palma ca să aibă peste tot aceeași grosime și laturile drepte.

Se întinde cu sucitorul în foaie dreptunghiulară de circa 2 mm grosime care apoi se taie cu cuțitul sau cu rozeta în pătrate cu latura de circa 5 cm. Se distribuie umplutura pe toate pătratele, apoi se îndoaie fiecare pătrat în formă de triunghi și se presează pe margini cu o furculiță sau cu degetele, ca să se lipească și să nu iasă umplutura la fiert. Dacă foaia s-a uscat puțin, se umezește cu apă (cu pensula) în jurul umpluturii și apoi se îndoaie și se presează. O cratiță de 3-4 l se umple cu apă mai mult de jumătate și se pune o linguriță cu vârf de sare. Când clocotește apa, se pun colțunașii, se amestecă imediat cu lingura, ca aceștia să nu se lipească de fundul cratiței sau unul de altul. Se fierb 20 de minute, la foc mijlociu, cu capacul tras la o parte (să nu clocotească prea tare). Apoi se ia cratița de pe foc, se pune pe un grătar și se lasă colțunașii să stea 30 de minute în apa în care au fiert ca să se umfle aluatul și să devină mai pufoși.

În acest timp, se prepară sosul. Într-o cratiță, ceapa rasă fin (o linguriță cu vârf) se călește un minut în untdelemn și imediat se stinge cu sucul de roșii diluat, după gust, cu apă (circa 200 ml). Făina se freacă cu 2 linguri de apă rece, se amestecă cu sosul și se lasă să fiarbă câteva clocote. Apoi cratița se ia de pe foc și sosul se sărează după gust și i se adaugă, facultativ, o linguriță de zahăr și, pentru aromă, frunze de mărar sau pătrunjel și o mică frunză de țelină, tăiate mărunt. Sosul trebuie să fie ca o smântână subțire; se servește din sosieră.

Colțunașii se scot din apă cu spumiera sau se deșartă ușor în strecurătoare. După ce au fost bine scurși de apă (nu trebuie limpeziți), colțunașii se pun într-un vas termorezistent, uns cu o lingură de untdelemn; se adaugă câteva bucățele de unt peste ei și se înfierbântă în cuptor, cu 10 minute înainte de servire.

Se servesc cu sosul fierbinte.

Găină umplută cu sos ragu

o găină de circa 2-2,5 kg, 150 g carne de porc mai grasă, 150 g carne de vițel sau de vită, 4 ouă, 100 g franzelă, 50-100 g stafide, 20 ml rom, 100 ml suc de roșii, lămâie, 200 g ceapă, circa 200 g untdelemn sau untură de pasăre sau porc, 2 foi de dafin, ienibahar, 150 ml vin sec, 200 g morcovi, 200 g țelină, 100 g pătrunjel (rădăcină) și frunze, 30 g zahăr, 60 g făină

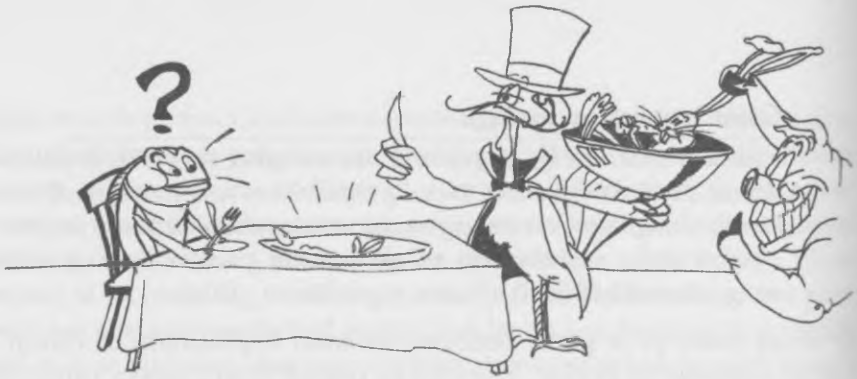
Se scoate pielea de pe găină, exact cum s-a arătat la „Galantină de curcan". Carnea desprinsă de pe oase, împreună cu pieptul, ficatul, pipota, carnea de porc și de vițel, franzela înmuiată o clipă în apă rece și bine stoarsă, ceapa (100 g) tăiată mărunt și călită, un minut, cu 2 linguri de untdelemn se trec prin mașina de tocat de 2 ori. La tocătură se adaugă o linguriță cu vârf de sare fină, câte 1/2 linguriță de piper și ienibahar măcinat, stafidele, romul, ouăle crude, o linguriță cu vârf de pătrunjel tăiat mărunt și se amestecă bine. Se controlează pielea (care a fost păstrată în apă călduță) și, unde are găuri, se coase; se introduce umplutura prin tăietura de la spate, care apoi se coase.

Zarzavatul curățat și ceapa rămasă se rad prin răzătoarea cu găuri mari și, într-o cratiță, se călesc 5-6 minute în 100 ml de untdelemn sau altă grăsime, la foc mic, amestecând mereu ca să nu se ardă. Se stinge apoi cu 200 ml de apă și se adaugă o linguriță rasă de sare. Găina se așază deasupra, se unge bine cu untdelemn și cratița (mai înaltă) se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu. Se stropește din când în când cu sosul din cratiță, adăugând câte puțină apă, când sosul scade, ca să nu se ardă zarzavatul. Dacă găina se rumenește prea mult, se întoarce în sos sau se acoperă cu un castron, așa cum se procedează și pentru pui umplut. După circa 2 ore, se încearcă cu o andrea înfiptă până la mijloc; dacă iese lichid incolor (nu sângeriu), înseamnă că găina este friptă. Se scoate pe o farfurie, iar zarzavatul se trece prin sita de sârmă inoxidabilă sau prin aparat de presat.

Într-o cratiță de 3 l se pun făina cu 30 g de zahăr tos, care se amestecă, pe foc mic, până când se rumenește și capătă culoarea maro-deschis. Cratița se ia de pe foc, se adaugă 2-3 linguri de untdelemn, se amestecă ca să se încorporeze făina, apoi se adaugă zarzavatul strecurat, sucul de roșii, vinul, foile de dafin, câte un vârf de cuțit sau de linguriță de piper și ienibahar, 4-5 felii de lămâie (fără sâmburi și fără coaja albă, care sunt amare) și apă, cât să rezulte circa 1,5 l sos; se lasă să fiarbă câteva clocote, ca să se lege cu făina, potrivindu-se gustul cu sare. Se pot adăuga și 250 g măsline nedesărate, care vor sări și ele puțin. Găina se așază în sos și cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 20 de minute ca să fiarbă și măslinele și să se ridice untdelemnul.

Găina se servește caldă, tăiată în jumătate pe lungime, pe mijlocul spatelui și apoi în felii de 2 cm grosime, așezate pe platou, cu garnitură de macaroane sau cu găluște pentru sos de vânat și cu sosul în sosieră.

Dacă se prepară numai cu untdelemn, găina se poate servi și rece (fără garnitură). După ce s-a răcit, se taie în felii, care apoi se așază în sos.



Fripturi

Modalitățile prin care se realizează fripturile sunt: prăjirea în tigaie, frigerea în cuptor, pe grătar, la frigare, la rotisor și înăbușirea (în vas acoperit).

PRĂJIREA LA TIGAIE

În tigaie se prăjesc șnițelele natur, șnițelele în ou sau pesmet, cotletele de porc, peștele etc. Pentru aceste preparate carnea trebuie să fie de animal tânăr sau din părțile cu musculatura mai moale de la animalele mature, ca timp de 15-20 de minute să fie pătrunsă suficient de căldură și să se înmoaie atât încât să se poată consuma imediat.

Puiul trebuie să aibă greutatea până la 600-800 g gata tăiat și curățat. Piciorul și pulpa de pui se lasă împreună sau se separă pe la articulație; carnea de la picior se despică puțin (în lungul lui, ca să fie ușor pătrunsă de căldură); se pot tăia puțin și capetele oaselor. Aripile se tranșează circular, cu piept cât mai mult, apoi li se taie vârfurile (la prima articulație). După ce s-a scos sternul (osul pieptului), pieptul se lasă întreg sau se taie în jumătate pe lungime. Restul de pui se va folosi pentru o mâncare cu legume sau pentru supe sau ciorbe.

De la bovine mature se folosește numai mușchiul, care se găsește sub coaste, în apropierea rinichilor. Mușchiul se taie pe grosime, adică transversal pe fibre, în felii de 3-4 cm grosime. Nu se bate cu ciocanul de carne, ci numai se presează cu pumnul (fiind foarte fraged), ca să se niveleze și să se obțină o grosime de 2 cm. De la porc sau vițel tânăr este bună orice carne macră, curățată de toate pielițele, dar în special capacul, cotletul și mușchiulețiii (de la rinichi). Carnea de vițel sau de porc se taie în bucăți potrivit de mari, cu grosimea de 1 cm, care apoi se bat puțin, mai mult cu muchia ciocanului, fără a se subția, ci atât cât să se rupă fibrele, din loc în loc, ca să nu se strângă la prăjit.

De la pește, începând cu cel mai mic până la cel mai mare, toată carnea este bună pentru prăjit, deoarece mușchii peștelui au puțin țesut conjunctiv (cartilaginos) și din această cauză este foarte friabilă, deci nu se întărește la căldură. Dacă peștele este mic, până la 1/4 kg, se curăță de solzi și de intestine și apoi se prăjește întreg, cu cap cu tot; dacă este mare, se taie capul imediat sub branhii, iar restul, dacă nu este prea gros (3-4 cm), se taie în 2-3 bucăți pe grosime; dacă este și mare și gros, se taie în jumătate, de-a lungul coloanei vertebrale și apoi, în bucăți potrivit de mari sau, dacă este cazul, chiar în felii de 2 cm grosime. Bucățile de pește nu se bat cu ciocanul, deoarece fibrele musculare nu se strâng în timpul frigerii.

Șnițelele sau peștele, dacă sunt din carne proaspătă, se pot săra și condimenta puțin numai în momentul prăjirii; dacă a fost carnea congelată, se pot condimenta cu puțin piper, însă se vor săra numai după ce s-au coagulat pe ambele părți, la foc tare, 1-2 minute, ca să nu iasă sucul din ele. Se frig apoi la foc mijlociu (nu direct pe flacără), neacoperite, cât necesită fiecare preparat. Dacă se acoperă, vaporii se vor condensa și carnea mai mult va fierbe în apa pe care o lasă, nu se va rumeni.

Șnițel în ou

Șnițelele, pregătite cum s-a arătat la început, se trec bine prin făină, apoi prin ou bătut cu furculița (până se face spumă), în care s-a pus un vârf de linguriță de sare sau, după gust, un vârf de cuțit de piper (dacă nu s-au piperat înainte), se trec încă o dată (luate cu furculița) ușor prin făină, pe ambele părți (fără să se încarce prea mult), ca să se formeze o crustă frumoasă (altfel, oul, pus direct în grăsime, se rumenește prea repede și carnea nu se prăjește suficient), apoi se pun cu furculița direct în tigaie și se prăjesc ca și șnițelele natur. Un ou este suficient pentru 6-7 șnițele, iar dacă se mai adaugă 1/2 linguriță de apă, pentru 9-10 șnițele mijlocii. Se poate proceda și astfel: se bate separat albușul spumă tare, se adaugă gălbenușul, un vârf de linguriță de sare și apoi se bat de 6-7 ori, ca să se amestece bine. Șnițelele, trecute prin făină, se iau cu furculița, se trec prin această spumă care va adera mai bine la ele, pe urmă, tot cu furculița, se așază peste făină, se întorc pe partea cealaltă și se pun direct în tigaie. Se prăjesc la fel, dar crusta va fi mai groasă și mai pufoasă. Cu un ou se pot face numai 4-5 șnițele mijlocii. Pentru a fi mai spornică, însă spumoasă, compoziția se prepară din: 30 g făină, 2 gălbenușuri, o lingură de untdelemn, un vârf de linguriță de sare, o linguriță (10 ml) de rom sau coniac (care umflă spuma), 2 linguri de apă sau lapte. Compoziția se amestecă bine ca la clătite, se diluează cu lapte, sifon sau bere, care se adaugă treptat, până la cantitatea de 100 ml, apoi se amestecă bine cu albușurile bătute spumă tare. Bucățile de carne sau de pește, piperate facultativ, se trec prin făină, apoi prin

această compoziție spumoasă, ținându-le în furculiță, apoi iar prin făină, pe ambele părți, și se așază direct în tigaie. Cu această compoziție se pot pregăti 8-9 bucăți (din spumă se ia numai cât să acopere bucata de carne).

Șnițel în pesmet sau vienez

Bucățile de carne, pregătite cum s-a arătat la început, se piperează puțin, se trec bine prin făină, apoi prin ou bătut (cu furculița) cu puțină sare și, imediat, prin pesmet. Se bat bine între palme ca pesmetul să se lipească numai cât este necesar, iar restul să cadă (să nu se ardă în tigaie). Se pregătesc toate și se prăjesc la fel ca și șnițelele natur; dacă untdelemnul scade, se mai completează.

Șnițelele se servesc fierbinți, cu felii de lămâie (cu marginea crestată). Pe fiecare șnițel se așază câte o felie de lămâie, iar peste aceasta câte o bucățică de unt, cât o măslină, trecută prin pătrunjel tocat. La masă, untul se topește la căldura șnițelului; lămâia se presează cu furculița.

Se servesc cu soteuri de legume sau cu alte garnituri.

Șnițel parizian

2 șnițele mai mari (sau câte sunt necesare), 2 felii subțiri de șuncă slabă, 2 felii de cașcaval de 1/2 cm grosime, făină, ou, sare, pesmet, untdelemn

Carnea de vițel (capac, pulpă) se taie în felii de 1 cm grosime (să nu aibă pielițe); acestea se bat cu ciocanul de carne până când capătă o suprafață de două ori mai mare decât cea a unui șnițel obișnuit și grosimea de 1/2 cm sau chiar mai puțin.

Feliile se potrivesc să aibă două laturi mai lungi; se vor îndoi în jumătate și la mijloc se vor introduce o felie de șuncă și una de cașcaval, tăiate în așa fel încât să iasă în întregime între jumătățile de carne. Șnițelele se trec apoi prin făină, ou și pesmet, ca și în rețeta precedentă, și se prăjesc la fel.

Se servesc fierbinți, altfel cașcavalul se va întări.

Șnițelul parizian se poate prepara, la fel, din piept de pui sau curcan, feliile se bat puțin, aranjându-le și prăjindu-le la fel. Șunca se poate înlocui cu felii de creier fiert sau prăjit. Sardelele se vor folosi numai pentru cine le agreează gustul (care este mai pronunțat când sunt prăjite). Aceste șnițele se servesc cu lămâie și unt aromat deasupra, ca și șnițelele vieneze.

Șnițele umplute

Pentru șnițelele umplute se folosește carne fragedă de vițel, porc, iepure domestic tânăr, sau pieptul de pui sau de curcan îngrășat, sau mușchiul de vită. Când bucata de carne este prea mică, pentru pregătirea mușchiului umplut,

se taie șnițele de 1 cm grosime și se bat puțin cu ciocanul de carne până când se subțiază de 1/2 cm, mărindu-se astfel suprafața lor, fără să se rupă. Șnițelele se ung în strat subțire cu umpluturi ca pentru mușchi umplut sau cu alte ingrediente, care se găsesc la îndemână, pentru a le da gust și aromă plăcută, apoi se rulează. Dacă sunt mai mari, șnițelele se leagă cu sfoară subțire, trecută circular ca să nu se desfacă; cele mici se prind cu 1-2 scobitori, care vor fixa marginea exterioară. Se așază toate într-o cratiță potrivit de mare, unele lângă altele, cu 4-5 linguri de untdelemn și se prăjesc la foc mai tare (dar nu direct pe flacără), întorcându-se pe toate părțile, până când se rumenesc puțin (ca să se coaguleze, ca să nu iasă sucul din carne). Se pun după aceea în cratiță, sub șnițele, un rând de felii de 1/2 cm grosime de morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, 1/2 linguriță de sare și 4-5 linguri de apă, lăsând să fiarbă acoperite la foc mic, adăugând câte puțină apă, când sosul scade, ca să nu se ardă. Cratița se poate introduce în cuptor, tot acoperită. Se pune apă numai până la nivelul zarzavatului, ca să fiarbă mai mult în aburi, stropindu-se mereu cu sosul, pentru a se rumeni frumos chiar și sub capac, datorită sucului (carotenului) din morcovi.

La sfârșit, se pot pune circa 100 ml de apă peste zarzavat (care nu trebuie deloc ars), lăsând să se înfierbânte, apoi zarzavatul se scoate, păstrându-se la cald pe un vas cu apă fierbinte. Sosul se leagă cu o linguriță rasă de făină (15 g), frecată cu 100 ml de smântână și 2-3 linguri de apă rece, lăsând să fiarbă.

La servire, șnițelele (de la care s-a înlăturat sfoara sau scobitorile) se așază pe platou, turnând sosul peste ele, alături de o garnitură de orez, piure de cartofi, macaroane sau diferite soteuri din legume și, facultativ, cu zarzavatul care a fost prăjit cu ele. Aceste șnițele se pot servi și cu alte sosuri: de roșii, de muștar, picant sau ragu, care se prepară din zarzavatul cu care s-au fript înăbușite (v. „Sosuri calde").

Umpluturi pentru 6 șnițele

100 g carne rămasă de la fasonarea șnițelelor, 50 g franzelă, 50 ml lapte, un ou, 50 g ceapă, o linguriță de mărar sau pătrunjel tăiat mărunt, piper, sare

1. Carnea și franzela înmuiată în lapte, nestoarsă, împreună cu ceapa călită, un minut, cu 3 linguri de untdelemn și, facultativ, cu 2-3 căței de usturoi sau cu 2-3 ciuperci crude se trec prin mașina de tocat. La tocătură se adaugă oul întreg, pătrunjelul sau mărarul, un vârf de cuțit de piper și 1/2 linguriță de sare, amestecându-se bine. Compoziția se întinde pe șnițele. Acestea se rulează, se leagă sau se prind cu scobitori și se prăjesc pe pat de zarzavat, cum s-a arătat mai sus.

1/4 kg ciuperci de orice fel, 50 g ceapă, 50 ml untdelemn, piper, pătrunjel și mărar tăiat mărunt, sare

2. Ceapa, tăiată mărunt, se călește, un minut, în untdelemn; se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii subțiri, un vârf de cuțit de piper și 1/2 linguriță de sare. Se fierb acoperite, la foc mic, până când scade complet apa ce o lasă ciupercile, apoi se adaugă pătrunjel și mărar. Această compoziție se întinde pe șnițele, care apoi se rulează și se pregătesc, în continuare, ca mai sus.

o ceapă mare (100 g), 50 g slănină afumată, 2-3 sardele, mărar, pătrunjel, piper, sare

3. Slănina se taie foarte mărunt. Ceapa tăiată mărunt se călește cu 2 linguri de untdelemn și 1/2 linguriță de sare, la foc mic, până când scade apa ce o lasă și devine lucioasă. Se lasă să se răcească, apoi se adaugă slănina, un vârf de cuțit de piper, frunze de mărar și pătrunjel tăiate mărunt și sardelele tăiate mărunt. Șnițelele se ung, se rulează și se pregătesc, cum s-a arătat mai sus.

3 perechi de crenvurști, 50 g slănină afumată, un ou, 50 g ceapă

4. Ceapa tăiată mărunt se călește, numai 2 minute, cu 2 linguri de untdelemn și, după ce s-a răcit, se amestecă cu slănina tăiată mărunt, oul întreg și un vârf de cuțit cu piper. Cu această compoziție se ung șnițelele. Pe fiecare șnițel se așază câte un crenvurst. Șnițelele se rulează și se pregătesc, așa cum s-a arătat mai înainte.

pe fiecare șnițel se pune câte o felie subțire de slănină proaspătă sau afumată și o felie de castravete acru

5. Șnițelele se rulează și se pregătesc, cum s-a arătat mai înainte.

După aceste exemple, se pot face combinații, după gust și cu ce se găsește la îndemână.

Șnițel umplut din mușchi de porc sau de vițel, piept de pui, de curcan, carne de iepure domestic, miel (pulpă)

Carnea, curățată de pielițe, se fasonează ca și pentru „Șnițel parizian", bătându-se cu bătătorul (fără să se rupă), apoi se unge cu o compoziție mai picantă: slănină proaspătă sau afumată tăiată mărunt cu mărar, pătrunjel, muștar, ceapă, usturoi, măsline, castravete, gogoșar proaspăt sau din conservă, toate tăiate mărunt și combinate după gust. Apoi șnițelul se îndoaie în jumătate, se trece prin făină, apoi prin ou (bătut cu furculița, în care s-au pus puțină sare și piper măcinat) și prin pesmet, sau iar prin făină, prăjindu-le ca și șnițelul parizian și servindu-le la fel.

Escalop de vițel

6 șnițele (circa 300-400 g carne de vițel, capac), 3-4 linguri untdelemn, o linguriță cu vârf de muștar, 100 ml smântână, 1/2 linguriță făină (15 g), un vârf de cuțit piper (facultativ), un vârf de linguriță sare

Carnea, curățată de pielițe, tăiată în felii de 1 cm grosime, se bate puțin cu muchia ciocanului de carne, pentru ca fibrele musculare să se rupă (să nu se strângă la prăjit). Carnea de vițel este o carne fadă, motiv pentru care aceste șnițele se servesc cu sos condimentat.

Șnițelele piperate puțin se trec bine prin făină, exact ca și șnițelele natur, și se prăjesc la fel, păstrându-se calde pe un vas cu apă fierbinte, acoperite. Când toate sunt prăjite, în grăsimea rămasă (sau alta, dacă aceasta s-a ars) se pun smântâna și sarea, amestecându-se apoi cu sosul din tigaie și lăsând să fiarbă câteva clocote ca să se lege. Dacă este nevoie, sosul se diluează cu apă, ca să fie ca o smântână subțire.

La servire, sosul se toarnă peste șnițelele așezate pe platou, alături de piure de cartofi, garnitură de orez sau de soteuri din legume. Șnițelele se pot servi și cu alte sosuri: sos de roșii, în care se adaugă vin și o foaie de dafin, ca să fie mai picant, sos picant etc. (v. „Sosuri calde").

Cotlete de porc cu smântână

4 cotlete de porc, tăiate de 2 cm grosime, 30 g slănină afumată, 50 g ceapă, 100 ml vin alb, 100 ml smântână, lămâie, sare

Slănina tăiată mărunt se prăjește într-o tigăiță, la foc mic, până când se rumenește puțin. Se ia de pe foc, adăugându-se ceapa rasă prin răzătoarea cu găuri mici; se amestecă un minut (fără să se mai pună pe foc), adăugând repede un vârf de linguriță de boia dulce de ardei sau pastă de ardei și amestecând de 2-3 ori. Se stinge cu vinul și 3-4 linguri de apă și se lasă să fiarbă 5 minute ca să se înmoaie ceapa, potrivindu-se gustul cu sare, zeamă de lămâie și puțin piper (facultativ). Apoi tigăița se ia de pe foc și sosul se amestecă imediat cu smântâna care a fost bătută bine, în prealabil, cu o lingură de apă rece. Nu se mai fierbe, păstrându-se pe un vas cu apă fierbinte. Cotletele, nebătute, nesărate, unse cu untdelemn, se prăjesc într-o tigaie care a fost încinsă înainte fără grăsime, ținând cont dacă a fost carne proaspătă sau congelată. Cotletele se prăjesc în tigaia fără grăsime, numai cu 20 de minute înainte de servire, câte 10 minute pe fiecare parte, până când se rumenesc puțin. Cotletele se așază imediat pe platou, turnându-se sosul deasupra. Se servesc cu garnitură de orez, macaroane sau cu piure de cartofi și salate.

ÎNĂBUȘIREA

Prin acest procedeu se poate frige orice parte din carne, de orice specie (porc, pasăre, vită, vânat, ovine etc.), indiferent dacă este tânără sau mai bătrână. Carnea se taie în bucăți mari sau mici, se pune într-o cratiță potrivită după mărimea bucății sau a bucăților de carne (ca să nu rămână spațiu în jur), se stropește bine cu untdelemn sau cu grăsime de pasăre sau de porc, se acoperă și se lasă la foc mic, până când se încinge bine, întorcându-se pe toate părțile, ca să prindă o crustă (prin coagularea substanțelor albuminoide de la suprafața ei) care va împiedica scurgerea sucului din carne, aceasta păstrându-și, astfel, suculența și frăgezimea. După circa 10-15 minute, se adaugă câte puțină apă, ca să nu se ardă grăsimea. Se presară puțină sare și piper, întorcându-se din când în când și completând sosul cu 4-5 linguri de apă când scade, ca să nu se ardă deloc. Carnea fierbe, astfel, în vaporii formați prin evaporarea apei, fără a avea gust de rasol (lichidul fiind puțin), rămânând moale și suculentă. Se poate da la cuptor, tot acoperită, sau se înăbușă în oală sub presiune, pe grătarul oalei care se așază pe o crăticioară (de 1/2 l, emailată) întoarsă cu gura în jos; astfel, carnea nu ajunge în apă. În oală se pun 300 ml de apă pentru carne mai tânără și 500 ml apă pentru carne mai bătrână, o linguriță de sare și condimente (cimbru, piper, ienibahar); se pune capacul și se procedează cum s-a arătat la „Preparate cu carne" (după felul cărnii), fierbându-se tot timpul la foc mic, altfel lichidul se va transforma repede în vapori și carnea, rămânând fără lichid, se va arde. Când este gata, carnea se poate da la cuptor cu o parte din lichidul rămas (dacă este mai mult), ca să se rumenească după gust (stropită cu sosul cu grăsime; sau se mai unge cu puțină grăsime, altfel nu se rumenește).

FRIPTURI LA CUPTOR

La cuptor se poate frige carnea în bucată mai mare (curcan întreg, purcel de lapte) sau în bucăți mai mici. Carnea se așază într-o tavă smălțuită sau o cratiță potrivită cu mărimea ei și se unge cu untdelemn sau cu untură solidă sau topită. Tava se introduce în cuptor la foc mai tare la început, circa 30 de minute, ca să prindă carnea crustă, apoi se sărează și se reduce focul, ca să se frigă încet, să se pătrundă bine în interior; se adaugă 3-4 linguri de apă, ca să nu se ardă sosul cu grăsimea. Dacă tava sau cratița este mai mare decât bucata de carne, sosul se va arde repede, transmițând gust neplăcut fripturii.

Carnea pregătită la cuptor se încălzește uniform din toate părțile și se coace în sucul propriu. Când carnea începe să se rumenească, cratița se poate acoperi

cu un capac, ca să nu se usuce carnea prea mult. Se va rumeni frumos și acoperită, dacă se întoarce din când în când și se stropește cu sosul din tavă.

O friptură mai înaltă, ca aceea de pasăre, care depășește înălțimea cratiței, se poate acoperi cu un castron întors cu gura în jos, care trebuie să se potrivească asemenea unui capac. Sub protecția acestuia, carnea de pasăre întreagă sau puiul umplut se va rumeni frumos, fără să se ardă, păstrându-și suculența.

Pasărea se poate introduce într-o pungă din hârtie mai groasă sau de împachetat, chiar dublă. Punga trebuie să fie bine lipită la margini (fără a fi cusută), fără găuri, ca să nu iasă vaporii și nici să se scurgă din ea lichidul format prin condensarea vaporilor. Punga cu carnea se așază într-o tavă din tablă nesmălțuită, uscată, care se introduce în cuptorul foarte bine încins; la început, se lasă 30-40 de minute, la foc tare, ca să se formeze o crustă, apoi focul se reduce la mijlociu, ca să se pătrundă bine în interior. Carnea se va rumeni foarte frumos și va fi foarte fragedă și suculentă, cu condiția să fie bine unsă, de preferat cu untură de porc solidă, înainte de a se introduce în pungă. Grăsimea, când se topește, impregnează hârtia, facând-o impermeabilă la vapori; aceștia vor menține o atmosferă umedă, care va face să nu se usuce carnea. Orice carne se poate frige în acest fel, chiar și peștele.

Carnea de vițel sau de porc, mușchiul de vită sau pulpa de miel, pentru a avea o formă frumoasă, rotundă și subțire și pentru a se putea tăia în felii egale, se fasonează înainte de a se introduce la cuptor. Se scoate osul și carnea se taie în bucăți cât mai lungi, potrivit de groase (de circa 7-8 cm diametru), care se leagă circular cu sfoară subțire, petrecută la distanțe de câte 2 cm, începând de la un capăt și până la celălalt. Sfoara se leagă la un capăt al bucății de carne, lăsându-i un capăt ceva mai lung decât lungimea mușchiului, iar celălalt, de 4-5 ori mai lung decât acesta. Capătul scurt rămâne întins în lungul mușchiului, iar cel lung se petrece circular peste acesta; unde se întâlnesc sforile, se răsucește sfoara lungă pe lângă cea scurtă, ca să se fixeze, apoi se trece mai departe, până ce se înfășoară strâns toată bucata de carne. Se așază într-o tavă smălțuită sau într-o cratiță potrivit de mare, ca să nu rămână loc liber în jurul ei (să nu se ardă sosul).

La orice friptură la cuptor, de pasăre, porc, ovine, vânat, pește etc., care se frige direct în tavă sau cratiță, se adaugă pentru aromă și gust un rând de rondele, de 1 cm grosime, de morcov (țelină, pătrunjel și ceapă facultativ); carnea se așază pe acest strat și se unge bine cu grăsime solidă sau cu untdelemn. În tavă se pun 5-6 linguri de apă și o linguriță rasă de sare (sarea depinde de cantitatea de carne). Se introduce cratița sau tava în cuptor, la foc tare, unde se lasă circa 30 de minute, până când carnea începe să se rumenească. Se scoate apoi tava, se înclină și cu o lingură se stropește bine carnea cu sosul format; acesta va săra carnea și va da culoare și gust plăcut de la zarzavat. Se completează mereu cu apă, când sosul scade, pentru a nu se arde.

Dacă se usucă prea mult carnea, cratița se acoperă, cum s-a arătat la început. Când carnea este bine friptă, furculița intră cu ușurință adânc în ea (până la mijloc).

Dacă se folosește pentru friptură antricot de porc, carnea se poate frige împreună cu osul, care va menține lungimea mușchiului (nu se va strânge). Dar se poate scoate și acesta și carnea se leagă cu sfoară, cum s-a arătat. Antricotul se poate frige direct în tavă, cu sau fără zarzavat dedesubt, sau în pungă de hârtie, cum s-a arătat.

Când este gata (furculița intră cu ușurință până la os), carnea se desprinde pe lângă os și se taie felii. Dacă se servește rece, carnea se lasă să se răcească, apoi se desprinde de pe os și se taie felii.

Friptură de găină, gâscă, rață, cocoș sau alte păsări

Oricare carne, care nu este prea bătrână, se poate frige întreagă la cuptor, așezată pe un pat de zarzavat, unsă bine cu grăsime, acoperită chiar de la început cu un castron întors cu gura în jos. Dacă pasărea este bătrână, este mai indicat să se taie în bucăți, alegând pentru friptură părțile cu mai multă carne: picioare, pulpe, aripi (tăiate cu cât mai mult piept împrejur), care se așază în cratiță sau în tavă și se frig la fel, stropindu-le mereu cu sosul din tavă și întorcându-le din când în când. Pieptul de pasăre bătrână are carnea fibroasă și tare (chiar și după ce se frige), de aceea este de preferat să se folosească sub formă de tocătură, împreună cu toată pielea grasă de la gât.

Friptură de pui cu mere

Un pui de circa 1 kg, 1,5 kg mere, 100 g unt sau untdelemn, 1/2 linguriță sare, o linguriță cu vârf zahăr, un vârf de cuțit piper

Merele necurățate de coajă se taie în felii de circa 3 cm grosime. Se vor folosi numai mere de toamnă, bine coapte, cu pulpa tare; cele de vară lasă multă zeamă, se terciuiesc și au gust astringent. Puiul bine curățat se lasă întreg, se piperează puțin, dar nu se sărează. În locul intestinelor, se vor introduce 4-5 felii de mere, nepresate. Restul merelor se va așeza într-o cratiță de circa 2,5 kg sau într-o tavă emailată cam de aceeași capacitate, ca merele să fie în strat de circa 5 cm grosime, adăugând și 3-4 linguri de apă și presărând merele cu zahărul (care va extrage mai repede sucul din mere). Deasupra merelor se așază puiul cu pieptul în sus; se unge bine cu tot untul topit sau cu untdelemnul. Cratița (tava) se introduce în cuptorul bine încins și se lasă 15-20 de minute, ca puiul să se rumenească puțin. După aceea, tava se scoate din cuptor, se presară puiul cu sarea, se înclină tava (cratița) și, cu sosul format luat cu lingura numai din margine, se vor stropi bine atât puiul cât și merele

Tava se introduce din nou în cuptor, reducând focul la mijlociu sau la mic. Din 15 în 15 minute, puiul se întoarce și se stropesc cu sos puiul și merele, fără să se amestece deloc în mere, deoarece trebuie să rămână întregi, neterciuite. Dacă merele n-au lăsat destulă zeamă și sosul a scăzut prea mult, se adaugă câte o lingură de apă, atât cât să nu se ardă (nu trebuie să fiarbă în apă). După circa o oră, se încearcă puiul cu furculița; dacă aceasta intră ușor în piept, puiul este gata. Puiul se rumenește foarte frumos și capătă un gust bun stropit mereu cu grăsimea și cu sucul dulce-acrișor de mere. Merele se servesc ca singura garnitură la friptură. Pentru o persoană se calculează 300-400 g de mere, deoarece acestea scad mult la fript. Se frig numai în tavă emailată, altfel capătă gust de metal. Vor rămâne întregi, chiar dacă stau mai mult la cuptor, cu condiția să nu se amestece deloc în ele.

Friptură de vițel

Pentru friptură cele mai bune părți sunt: pulpa, capacul, cotletul și mușchiul. Pentru ca friptura să nu se strângă la fript, să-și păstreze forma ca să se poată tăia în felii egale, bucățile (afară de cotlet) se vor lega cu sfoară în spirală, cum s-a arătat la „Friptură la cuptor", după ce în prealabil s-au fasonat să aibă o formă mai lungă și potrivit de groasă. Într-o tavă sau cratiță, potrivită cu mărimea bucății (sau bucăților) de carne, se pun pentru gust și aromă un rând de rondele de 1 cm grosime de morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, 4-5 linguri de apă și o linguriță rasă de sare. Carnea se așază deasupra zarzavatului, se unge bine cu untdelemn sau cu altă grăsime (fără să se săreze) și tava se introduce în cuptorul bine încins. După circa 30 de minute, focul se reduce la mijlociu sau la mic, stropindu-se carnea cu sosul din tavă, care o va săra și aroma. Carnea se va rumeni frumos datorită carotenului și zahărului din morcovi. Se va întoarce din când în când pentru a se rumeni uniform, stropindu-se de fiecare dată cu sosul care se completează cu puțină apă, ca să nu se ardă zarzavatul. Pentru a nu se usca prea mult carnea, vasul se acoperă, cum s-a arătat la fripturile precedente; se va rumeni frumos și acoperită. Se frige circa o oră și jumătate, până când se înmoaie bine. După aceea, se dezleagă sfoara și friptura se taie în felii de circa 1 cm grosime. Dacă sosul nu s-a ars deloc în timpul frigerii, se toarnă circa 100 ml apă fierbinte peste zarzavat, care se scoate scurs bine de sos. Se freacă o linguriță rasă de făină (15 g) cu 100-150 ml de smântână și cu 2 linguri de apă rece, amestecându-se apoi cu sosul din tavă și lăsând să fiarbă câteva clocote ca să se lege puțin.

Sosul se toarnă peste feliile de carne după ce au fost așezate pe platou. Se servește cu garnitură de orez, macaroane sau piure de cartofi.

Friptură din mușchi de vită

Mușchiul se leagă cu sfoară în spirală (v. „Friptură la cuptor") și se așază în cratiță sau tavă potrivită cu mărimea lui, pe un strat de zarzavat, cum s-a arătat în rețeta precedentă. După ce carnea se introduce în cuptorul bine încins și se lasă 20-30 de minute, până când se rumenește și prinde o crustă (ca să nu iasă sucul din ea), se reduce apoi focul la mijlociu. Friptura se stropește cu sosul format, care o și sărează. Mușchiul se frige circa o oră, timp în care se întoarce de câteva ori, ca să se rumenească uniform, stropindu-se cu sosul din tavă, care se completează din când în când cu 2-3 linguri de apă, pentru a nu se arde zarzavatul. Când furculița intră cu ușurință în carne, înseamnă că aceasta este bine friptă.

Mușchiul se dezleagă și, tăiat în felii pe grosime, se servește cu soteuri sau cu alte garnituri de legume.

Friptură glasată cu sos alb

Carnea de vițel sau mușchiul de vită se taie în felii de 1 cm grosime, care se așază în cratiță sau tavă smălțuită, unsă cu grăsime și tapetată cu pesmet, unele lângă altele, cu distanță de 2 cm între ele. Se glasează cu sos alb (v. „Sos alb pentru glasat fripturi"); acesta se pune cu lingura pe feliile de carne numai atât cât să le acopere (1/2 cm), deasupra presărându-se parmezan ras sau altă brânză rasă. Tava se introduce în cuptor, unde se lasă 15-20 de minute, până când feliile de carne se rumenesc puțin.

Se servesc calde, cu diferite garnituri sau cu salate.

Friptură de vițel sau mușchi de vită cu mere

300-400 g carne de vițel (capac, pulpă, mușchi) sau mușchi de vită, 1,5 kg mere de toamnă, 100 ml untdelemn sau unt, 1/2 linguriță sare

Merele spălate, necurățate de coajă, tăiate în felii de circa 3 cm grosime, se pun într-o cratiță de 2,5-3 kg sau într-o tavă smălțuită potrivită ca mărime, cu 4-5 linguri de apă dedesubt. Dacă merele sunt prea acre, se vor presăra cu o lingură rasă de zahăr (circa 20 g). Carnea se taie în felii de 5 mm grosime, așezate unele lângă altele deasupra merelor, se ung bine cu tot untdelemnul sau untul topit și se presară un vârf de cuțit de piper măcinat. Tava se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă 15-20 de minute, până când se rumenesc puțin bucățile de carne. Apoi tava se scoate din cuptor și feliile de carne se presară cu puțină sare fină; tava se ține înclinată și cu o lingură se ia sos (numai din margine) cu care se stropesc bine atât merele, cât și carnea (nu trebuie să se amestece deloc în mere, ca să nu se deformeze). După aceea, bucățile de carne se întorc pe partea cealaltă și se stropesc bine cu sos. Tava se

introduce în cuptor, focul se reduce la mijlociu sau la mic (depinde de cuptor), se întoarce carnea din 15 în 15 minute și se stropesc cu sosul atât aceasta, cât și merele, până când carnea va fi suficient de moale (circa o oră) și rumenită frumos, datorită sucului dulceag din fructe. Dacă friptura și merele se vor rumeni prea mult, tava se va acoperi, iar focul se va reduce mult.

Friptura, cu gust excelent, se servește cu merele ca garnitură, sau cu piure de cartofi.

Friptură de purcel de lapte la tavă

Purcelul tânăr de 6-8 săptămâni se cumpără tăiat, curățat de păr și intestine. Dacă se procură viu, după tăiere se va opări într-un lighean mare, cu apă clocotită, ca și păsările; părul se smulge și se rade cu un cuțit special, apoi pielea se pârlește, cu hârtie sau flacără, de perii mărunți care au mai rămas. Se spintecă pe burtă, scoțându-se mărunțaiele, îndepărtând fierea de la ficat (ca să nu se spargă). Plămânii, rinichii, inima se vor folosi pentru tocăniță cu ceapă sau, împreună cu ficatul crud, pentru drob (v. „Drob de miel"), care se coace în cratiță în foaie de aluat sau în cratiță unsă cu grăsime și tapetată cu pesmet. Ochii nu se scot, deoarece pentru ocazii festive purcelul se frige și se servește întreg (cu cap cu tot).

Purcelul astfel curățat și spălat (fără să se țină în apă) se așază într-o tavă smălțuită, cu picioarele îndoite sub el. Se sprijină pe picioare ca să nu se ardă și să nu stea în sos. Sub burtă se așază bețișoare curate din scândură, care să mențină corpul drept. În gura întredeschisă se va introduce un măr întreg. Se unge abundent pe toată suprafața cu untură topită sau cu untdelemn (cu o pensulă). În tavă se pun 7-8 linguri de apă și o linguriță de sare. Tava se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă circa o oră, stropindu-se din când în când cu sosul din tavă și adăugând câte puțină apă când acesta scade, ca să nu se ardă grăsimea. Focul se reduce apoi sub mijlociu și purcelul se lasă să se coacă circa 3 ore, ca să se pătrundă bine și în interior, stropindu-l din când în când cu sos. Când furculița sau andreaua intră cu ușurință în carne, nu se mai stropește, ci se unge cu grăsime topită sau untdelemn, lăsând să se rumenească și să devină șoriciul crocant. Când tava se scoate din cuptor, purcelul se stropește cu 50 ml rom sau vin aromat. Purcelul se porționează cu foarfecă specială, care taie bine șoriciul crocant și oasele fragile, capul lăsându-se întreg. După aceea, se reconstituie purcelul pe un platou destul de lung.

Platoul se ornează cu măsline, gogoșari, ouă fierte tari (tăiate în sferturi) și cu frunze de asparagus (pentru zile festive), servindu-se cald, cu diferite soteuri sau garnituri și salate. Se poate servi și rece, cu murături, hrean ras sau muștar.

Friptură à la Turda

Slănina striată cu carne de la pieptul de purcel (în jur de 1 kg) se taie în fâșii de 2 cm grosime (împreună cu șoriciul) și acestea, în bucăți de câte 10-12 cm lungime, care se crestează în 5-6 locuri până la jumătatea bucății (înspre șorici) și, nesărate, se pun în puțin lapte, unde se țin 10 minute; apoi se scot și se lasă să se zvânte bine. Se prăjesc apoi în multă untură încinsă (ca pentru gogoși) până când se rumenesc frumos și devin crocante, datorită zahărului (lactozei) și proteinelor din lapte. Se servesc imediat, presărându-se puțină sare numai la masă, altfel se vor înmuia.

Friptură de miel la cuptor

Pentru friptură partea cea mai bună este piciorul din spate (pulpa) până la rinichi. Carnea, neudată, se pârlește la flacără, ca să se ardă bine firele de păr. Osul se sparge cu satârul în 2-3 locuri, ca să se poată tăia carnea în bucăți când este friptă. Carnea de miel scade mult la fript; cu osul își va păstra mai bine forma. Bucata de carne se așază într-o tavă sau cratiță potrivită cu mărimea ei, pentru a nu rămâne loc liber în jur (altfel se va arde sosul), se presară cu un vârf de cuțit de piper și un vârf de cuțit de boia dulce de ardei (care se întinde cu mâna la suprafață), ca să se rumenească frumos, apoi se unge bine cu untură de porc sau cu untdelemn. Tava se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă circa 20 de minute, până când se rumenește puțin; apoi se presară puțină sare fină și în cratiță se adaugă 3-4 linguri cu apă (ca să nu se ardă sosul). Din când în când, carnea se întoarce, ca să se rumenească uniform, stropindu-se de fiecare dată cu sosul din tavă, care se completează cu apă cât este necesar ca să nu se ardă. După ce s-a rumenit puțin, carnea se acoperă, ca să rămână mai suculentă. Se frige în circa 1 1/2 oră. Când este gata, se pun în sos 3-4 căței de usturoi tăiați în felii și cu acest sos se stropește bine friptura; astfel, usturoiul aromează intens.

Se servește cu salată de cartofi preparată cu ceapă, cu salată verde, cu cartofi prăjiți etc. Cartofii se pot prăji chiar în grăsimea în care s-a fript carnea.

Friptură de oaie

Pentru friptură partea cea mai bună este piciorul din spate (pulpa). Carnea de oaie, dacă este mai bătrână, se poate marina 2-3 zile cu mirodenii (v. „Marinarea"), ca să devină mai fragedă și să se diminueze mirosul specific.

Carnea proaspătă sau marinată se așază într-o cratiță sau într-o tavă emailată sau din tuci, pe un pat de zarzavat (v. „Friptură la tavă") sau direct în tavă, se unge bine cu grăsime și în vas se pun 4-5 linguri de apă și 1/2 linguriță de

sare. Se introduce în cuptor la foc tare, unde se lasă circa 30 de minute; apoi focul se reduce la mijlociu sau la mic, lăsându-se 2-3 ore până când se înmoaie bine carnea; aceasta se întoarce mereu în acest timp, stropindu-se cu sosul din tavă, care se completează când scade. Ca să-și mențină suculența, se va acoperi chiar de la început. Când este gata, se aromează cu usturoi sau cu tarhon și cimbru.

Se servește cu salată de cartofi, salată de fasole boabe, varză călită etc.

FRIPTURI CU UMPLUTURI

Pregătirea puiului pentru umplut

Puiul de circa 1 kg este cel mai potrivit pentru umplut; are carnea fragedă și se frige repede la cuptor. După ce s-a tăiat (cât este cald), i se introduce sub pielea gâtului o țeavă prin care se suflă aer pentru a desprinde pielea pe o suprafață cât mai mare, apăsând ușor cu mâna peste bășicile de aer care se formează, ca acestea să înainteze cât mai mult sub piele; astfel, pielea se desprinde ușor de carne. În circa 3 l de apă clocotită se pun 200 ml de apă rece, se înmoaie puiul bine în ea, apoi se scoate repede și i se smulg penele cu grijă, ca să nu se rupă pielea fragedă. Este preferabil să se curețe de pene (după ce s-a opărit) sub un jet de apă caldă, la robinet, sau să se înmoaie mereu în apă călduță într-un lighean, în timp ce se smulg penele. Când este gata, se scot intestinele, făcând mai întâi o tăietură în jurul intestinului gros (ca să se elibereze), după aceea, se face o altă tăietură mai sus, chiar la capătul pieptului (sternului) pe lățime, astfel încât să rămână o fâșie de piele de circa 4 cm între prima tăietură și a doua, cu scopul de a introduce capetele picioarelor sub ea, ca pasărea să stea mai adunată în timp ce se frige. Prin tăietura mai mare (a doua) se vor scoate intestinele și toate mărunțaiele. Se va îndepărta fierea de la ficat; pipota se despică în jumătate, i se desprinde membrana ce o căptușește și apoi se spală bine.

Puii procurați din comerț, gata curățați, se pretează foarte bine pentru umplut, deoarece pielea este aproape desprinsă de carne (datorită procedeului de curățare a penelor). Dacă sunt înghețați, se lasă să se dezghețe complet, apoi cu coada unei linguri de metal introdusă sub pielea de la gât, se desprinde treptat, cu grijă, toată pielea de pe spate, aripi, picioare și piept; unde are găuri pielea se coase, lăsându-se numai la gât o deschizătură, prin care se va introduce umplutura.

Pui umplut cu ficat

un pui de circa 1 kg, 100 g ficat de vițel, porc sau pasăre, 100 g franzelă, 2 ouă, 100 g ceapă, 50 g unt sau untdelemn, câte un vârf de cuțit piper și ienibahar, 1/2 linguriță nucșoară rasă (prin răzătoare), o linguriță rasă sare, o linguriță cu vârf de frunze de mărar și pătrunjel tăiate mărunt

Ficatul crud, franzela înmuiată o clipă în apă rece, bine stoarsă și ceapa călită un minut în unt sau untdelemn se trec prin mașina de tocat. La tocătură se adaugă ouăle întregi, condimentele și verdeața, amestecându-se bine. Tocătura va fi moale, dar ficatul crud se va coagula imediat la căldură. Tocătura se pune într-un cornet din pânză deasă (v. „Ecleruri") sau într-o pungă de nailon (bine controlată să nu aibă găuri) căreia i se taie un colț cât să intre degetul mic. Apoi se introduce vârful găurit al cornetului sub pielea de la gât; prin apăsarea pe cornet, toată tocătură va intra pe sub piele, presându-se ușor și cu mâna (pe piele) ca să fie uniform distribuită. Dacă pielea prezintă găuri, acestea se vor coase imediat și, la urmă, se coase și pielea de la gât.

Puiul umplut se așază cu pieptul în sus, în cratiță, pe un pat de zarzavat. Când începe să se rumenească, după circa 30 de minute, cratița se acoperă cu un castron, așezat cu gura în jos, stropindu-se puiul din când în când cu sosul. După ce s-au rumenit pieptul și picioarele, puiul se întoarce cu grijă, ca să se rumenească și spatele; dacă este greu de întors, pentru a nu se sfărâma, se lasă neîntors. Când furculița intră cu ușurință în carne, puiul este gata.

Se taie în bucăți pe la încheieturi, cu toată umplutura aferentă, și se servește cu diferite soteuri de legume sau alte garnituri și cu salate. Se poate servi și rece, când se taie mai bine.

Curcan umplut

un curcan tânăr de circa 2 kg (gata tăiat), umplutura ca pentru pui umplut în cantitate dublă, sau umplutură cu castane: 1 kg castane, 3 ouă, 50 g ceapă, mărunțaiele, sare, piper, ienibahar, 50 ml rom

Numai puiul de curcan se poate pregăti umplut, deoarece are carnea fragedă. Umplutura se pregătește ca și pentru puiul umplut cu orez sau cu castane. Se crestează coaja tare a castanelor în cruce, ca apa să poată pătrunde în interiorul lor, fierbându-se în apă clocotită, cât să le cuprindă bine, circa o oră; apoi se curăță coaja exterioară și cea subțire din interior. Se trec prin mașina de tocat împreună cu ficatul crud și pipota (care a fost călită, în prealabil, cu ceapa în 50 g unt sau untdelemn, la foc mic, acoperite circa 20 de minute, adăugând câte puțină apă până când se înmoaie). La tocătură se adaugă ouăle crude, un vârf de linguriță de piper sau ienibahar măcinat, romul și o linguriță rasă de sare, amestecându-se bine. Compoziția se pune în cornet și cu ea se umple curcanul sub piele, exact ca și puiul, și se frige la fel.

Friptură de porc, viței, vită sau mușchi cu diverse umpluturi

I. 1-1,5 kg pulpă sau capac de porc, viței sau vită se taie ca să capete o formă lungă, de aceeași grosime de la un capăt la celălalt, sau se alege mușchi de vită mai gros. Ca să se obțină o suprafață cât mai întinsă și subțire, se va face o tăietură, în lungul bucății de carne, chiar la mijloc, dar nu până jos; la bază se lasă carnea cu grosimea de 6-7 mm și din acel loc se taie spre stânga și dreapta, ca și cum s-ar derula o foaie cu grosimea de 5-6 mm. Foaia obținută se bate puțin cu ciocanul de carne numai atât cât să se niveleze, având grijă să nu se rupă. Pe foaia de carne se întinde oricare din umpluturile de mai jos, rulându-se strâns. Apoi ruloul se leagă în spirală, cu sfoară subțire, trecută în jurul lui la distanțe de 2 cm. Ruloul (sau rulourile) se așază într-o tavă sau cratiță emailată, potrivită cu mărimea lui, pe un rând de rondele din zarzavat adăugând 5-6 linguri de apă și 1/2 linguriță de sare. Ruloul se unge abundent cu grăsime sau untdelemn (nu se sărează) și tava se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă circa 30 de minute, ca să se formeze o crustă la suprafață, care nu va permite sucului cărnii să se scurgă. După aceea, focul se reduce la mijlociu și carnea se întoarce și se stropește cu sosul din tavă, care se va completa mereu cu puțină apă ca să nu se ardă. Cratița se acoperă ca să-și păstreze carnea suculența și să nu se usuce prea mult; se va rumeni frumos și acoperită. Frigerea durează o oră și jumătate (se va încerca cu furculița; dacă intră ușor în ea înseamnă că friptura este gata). Apoi se scoate sfoara, se taie în felii de 1 cm grosime și se servește caldă cu soteuri de legume sau alte garnituri și cu salate. Servită rece, se taie mai bine și se asociază cu roșii, ardei, ridichi și alte cruditați.

circa 1/2 kg pulpă sau capac de porc sau de viței (fără os), 100 g slănină proaspătă sau afumată, 4-5 sardele sau pastă anșoa, pătrunjel și mărar, o linguriță muștar, piper, sare

II. Bucata de carne de formă rotundă (cu diametrul de 7-8 cm) sau mai lunguiață se taie (începând de sus în jos) în felii de 2 cm, făcând tăieturile cât mai oblic (nu perpendicular), dar feliile să rămână prinse la bază (circa 1 cm). Pe feliile de carne se aplică umplutura din slănină (și sardele tăiate fin) și ingredientele menționate, adăugate după gust. Feliile se alătură și mușchiul se leagă strâns cu sfoară și se frige ca în rețeta precedentă.

Se servește cald sau rece. Se poate unge și cu compoziții.

Umpluturi pentru friptură de vițel, porc, vită

Carnea pentru umplut se pregătește cum s-a arătat anterior.

1/2 kg ciuperci, 50 g ceapă, 50 g slănină afumată, mărar, piper, sare

I. Ciupercile bine spălate, tăiate în felii, se călesc împreună cu ceapa tăiată mărunt în 3 linguri de untdelemn, până când scade apa ce o lasă. Reci, se amestecă cu slănina tăiată mărunt, mărar tăiat mărunt, un vârf de cuțit de piper și 1/2 linguriță de sare. Compoziția se întinde pe carne, care se rulează.

100 g slănină afumată, 4 sardele, 50 g ceapă, 3-4 căței de usturoi tăiați mărunt, 1/2 kg ciuperci, untdelemn, o foaie de dafin, piper, mărar, sare

II. Slănina și sardelele tăiate fin se amestecă cu ceapa rasă și usturoiul tăiat mărunt. Compoziția se întinde pe carne, se rulează și se leagă strâns. Ciupercile bine spălate, tăiate apoi în felii mai groase, se așază în cratiță, presărându-se o linguriță rasă de sare și un vârf de cuțit de piper și adăugând o foaie de dafin. Pe acest soclu se așază carnea unsă bine cu 100 g untdelemn. Cratița se introduce în cuptor la foc tare, unde se lasă 30 de minute (întorcându-se în acest timp) ca să prindă crustă la suprafață, apoi focul se reduce la mijlociu și friptura se stropește din când în când cu sosul din tavă și se întoarce de fiecare dată. Ca să nu se rumenească prea tare și ca să nu se usuce, se va acoperi, completând sosul mereu cu apă ca să nu se ardă ciupercile și stropindu-se carnea în continuare. Când friptura este gata, ciupercile se aromează cu mărarul tăiat mărunt și, facultativ, se adaugă 150 ml de smântână. Se sărează după gust și se acrește cu câteva picături de zeamă de lămâie. În loc de smântână, se poate adăuga o linguriță de pastă de roșii sau 150 ml de suc de roșii, lăsând câteva minute la cuptor, ca să se formeze sosul; se aromează cu mărar mai mult. Friptura se poate pregăti și cu alte umpluturi (v. „Șnițele umplute").

Drob de miel

ficatul, plămânii, splina, rinichii de la un miel de 6-8 kg (gata tăiat), 150 g ceapă, 100 g franzelă, 50-80 ml untdelemn, 100 ml smântână (se poate și fără), 3-4 ouă, piper, ienibahar, mărar, pătrunjel, tarhon

Măruntaiele de miel se controlează cu atenție să nu aibă fire de păr, spălându-se repede la un jet de apă (fără să se țină în apă rece). Ceapa tăiată mărunt se călește, un minut, în 5-6 linguri de untdelemn, apoi se adaugă plămânii tăiați în bucăți mici, rinichii tăiați în jumătate, pe lungime, apoi crestați în 2-3 locuri și bine spălați (ca să intre apa prin canale), o linguriță cu vârf de sare, câte un vârf de linguriță din fiecare condiment măcinat, lăsând să se prăjească la foc mic acoperite, până scade apa ce o lasă. Reci, se trec prin mașina de tocat împreună cu ficatul crud și franzela înmuiată o clipă în apă rece și

bine stoarsă. La tocătură se adaugă smântâna, ouăle întregi (crude), câteva frunze de ceapă verde tocate, câte o linguriță din verdeața preferată tăiată mărunt, sau din toate, după gust. Se amestecă bine.

Într-un vas termorezistent (cratiță de circa 2,5 l sau tavă smălțuită mai mică) se întinde prapurul de miel (care a fost ținut în apă ca să nu se usuce); se așază în el compoziția într-un strat de 3-4 cm grosime, apoi se aduc marginile acestuia peste tocătură, ca să o acopere și să nu se usuce.

Dacă nu este suficient pentru a acoperi tocătura, prapurul se poate completa cu o foaie subțire de aluat simplu, făcut din făină, apă și puțină grăsime, mai vârtos, care se întinde în foaie de 5 mm și se așază deasupra tocăturii.

De asemenea, este indicat „Aluatul cu brânză de vaci" întins în foaie de 4-5 mm, cu care se tapetează forma (fără prapur) la bază și la margini; se deșartă compoziția peste aluat, se nivelează și se acoperă cu altă foaie de aluat. Forma se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă 20 de minute, până când se rumenește puțin aluatul; apoi focul se reduce și se mai ține la cuptor circa 20 de minute, ca drobul să se coacă bine. Aluatul va fi foarte fraged și drobul nu va avea gust de seu, ca atunci când se coace în prapur. Compoziția se poate coace direct într-un vas termorezistent, uns bine cu margarină solidă (după ce s-a așezat pe fundul vasului o foaie de hârtie albă) și tapetat cu pesmet, însă acoperită cu o foaie subțire de aluat simplu, ca să nu se usuce. Drobul se lasă să se răcească în vasul în care s-a copt și se servește rece, tăiat în bucăți, împreună cu ceapă verde, ridichi etc., ca intrare.

PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ PRĂJITE LA TIGAIE SAU COAPTE ÎN CUPTOR

Chiftele de carne

1/2 kg carne, 50 g franzelă, 50 g ceapă, 3-4 căței de usturoi, un ou, piper, pătrunjel sau mărar, untdelemn, sare fină

Chiftelele se pot prepara din carne de porc slabă sau chiar mai grasă, dacă se amestecă cu carne de vițel sau de vită sau cu piept de pasăre. Carnea se trece de două ori prin mașina de tocat, împreună cu franzela înmuiată o clipă în apă rece și bine stoarsă și cu ceapa tăiată mărunt și călită un minut cu 2 linguri de untdelemn.

La tocătură se adaugă oul crud, un vârf de cuțit de piper, 1/2 linguriță de sare fină, usturoiul tăiat mărunt și pătrunjelul sau mărarul tăiat mărunt; se amestecă bine. Pe o foaie de nailon se pun 1-2 linguri de făină sau pesmet, se ia câte o linguriță cu vârf din compoziție, se trece prin făină sau pesmet și se formează chiftele rotunde și turtite cu grosimea de circa 1,5 cm. Se pregătesc

toate și se lasă pe foaia de nailon. Se încinge tigaia fără grăsime, 3-4 minute, la foc mijlociu (nu direct pe flacără), se pune apoi untdelemn într-un strat de 1/2 cm și, imediat, se așază chiftelele, unele lângă altele, câte încap, neînghesuite; se rumenesc circa 10 minute pe o parte, apoi se întorc pe partea cealaltă (focul să fie potrivit). Când sunt gata, se scot cu furculița, se înlocuiesc cu altele, pe măsură ce se prăjesc. Prăjirea trebuie să dureze circa 10 minute pe fiecare parte. Se păstrează calde, pe un vas cu apă fierbinte, acoperite.

Se servesc calde, cu orice garnitură de legume, cu salată de cartofi cu ceapă, cu fasole bătută, varză călită, mâncăruri de legume, piure de spanac sau de urzici, cu sos de măcriș, iar reci, cu ardei, roșii, ridichi etc.

Pârjoale moldovenești

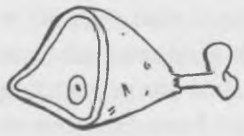
Tocătura este aceeași ca pentru chiftele, dar se pune mult mărar tăiat mărunt în compoziție. Se ia câte o lingură de tocătură, se modelează în formă de bilă pe foaia de nailon, presărată cu pesmet (nu cu făină), apoi se turtește ca să aibă grosimea de 1,5 cm și se presează pe margini cu cuțitul, ca să se obțină forma de triunghi.

Pârjoalele se prăjesc și se servesc la fel ca și chiftelele.

Crochete din carne friptă sau fiartă

circa 1/4 kg carne de vițel, vită, porc sau piept de pasăre (rămas de la friptură sau rasol), un ou, 50 g franzelă, 80 g ceapă, 20 g făină, untdelemn, sare, piper, mărar, pătrunjel, 2-3 ciuperci (facultativ)

Ceapa tăiată mărunt se călește, un minut, cu 2 linguri de untdelemn (dacă sunt ciuperci, se adaugă și acestea, după ce au fost spălate și tăiate în felii). Carnea se trece prin mașina de tocat de 2 ori, împreună cu ceapa și franzela înmuiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă. La tocătură se adaugă un vârf de cuțit sau de linguriță de piper, 1/2 linguriță de sare, oul crud, făina, frunze de mărar și pătrunjel tăiate mărunt și se amestecă bine. Se ia din compoziție câte o linguriță cu vârf și, pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină sau pesmet, i se dă forma de cârnăcior, cu lungimea de 6-7 cm și cu diametrul de 2 cm. Se pregătesc toate crochetele și se lasă pe foaia de nailon. Se încinge tigaia goală 3-4 minute, apoi se pune untdelemn într-un strat de 1/2 cm; după câteva secunde, se așază crochetele una lângă alta și se prăjesc până când se rumenesc frumos pe toate părțile. Pe măsură ce unele sunt gata, se scot și se înlocuiesc cu altele, ca să nu se ardă grăsimea.



Se servesc calde ca și chiftelele, cu aceleași preparate.

Cea mai bună friptură la grătar se obține pe grătarul așezat pe jăraticul de cărbuni din mangal sau din lemne; carnea va prinde o crustă pe partea de dedesubt, care va împiedica scurgerea mustului din ea, păstrându-și astfel frăgezimea și suculența. Cărbunii din lemn dau fripturii și aroma lemnului din care au provenit. Lemnul cel mai bun este de eucalipt (dacă se găsește), cu aroma specifică de esență rășinoasă. Cărbunii din lemn trebuie să fie bine arși, până la incandescență (să nu emane fum), pentru a nu se afuma carnea.

Dacă friptura la grătar se face afară, la iarbă verde, se va căuta o groapă mică, de 40-50 cm adâncime, sau se va improviza un cuptor din bolovani, așezați sub formă de semicerc, cu înălțimea de 40-50 cm. Aici se va face focul cu lemne sau cu cărbuni. Grătarul se va așeza deasupra jăraticului, la o înălțime de circa 30 cm (sprijinit de bolovani), pentru a se rumeni frumos carnea, fără să se ardă și pentru a evita aprinderea ei de la grăsimea care se scurge în foc. Grătarul nu trebuie uns în prealabil (așezându-se numai după ce s-a format suficient jăratic), deoarece grăsimea se arde imediat când acesta se încinge. Carnea impregnată cu grăsime, cum este antricotul de bovine sau cotletul de porc, se va așeza neunsă pe grătar numai la 2-3 minute după ce s-a încins. Carnea slabă (de pui, miel, purcel, pește) se va unge neapărat abundent cu untdelemn, cu ajutorul unei pensule, altfel nu se va rumeni frumos și se va lipi de grătar. Carnea se așază pe grătar atât timp cât are jăratic dedesubt, altfel părțile laterale ale cărnii care depășesc jăraticul nu se vor prăji în același timp cu restul, ca să se formeze o crustă dedesubt, din care cauză se va scurge sucul și carnea se va întări. Când este friptă, pe suprafața de sus a cărnii, care a fost deja prăjită, apar picături de culoare roz (la cărnurile roșii) sau albă (la pești), semn că friptura trebuie imediat servită, pentru a-și păstra suculența, gustul și aroma specifică; dacă se ține mai mult timp la grătar, se pierde sucul din ea din cauza căldurii și se usucă.

Prăjirea la grătar expune carnea la o temperatură înaltă, dar grăsimea, acuzată de transformările chimice dăunătoare, se va scurge și nu va afecta calitatea cărnii; ceea ce nu trebuie să se piardă este sucul care dă cărnii frăgezime, gust și valoare nutritivă. Pentru acest motiv, carnea nu se va săra niciodată înainte de a se frige pe grătar, rotisor sau frigare (știut fiind că sarea este o substanță higroscopică care absoarbe apa topindu-se și, odată cu ea, și materiile hrănitoare pe care le conține sucul cărnii); altfel, fibrele musculare vor fi seci și tari și nu se va forma nici crusta rumenă de la suprafața cărnii.

Carnea proaspătă are altă tehnică decât cea congelată. Carnea proaspătă, unsă cu untdelemn și nesărată, se prăjește 6-10 minute pe o parte, până când se rumenește frumos (depinde de grosimea bucății de carne și de frăgezimea

ei), și apoi se întoarce pe partea cealaltă cu ajutorul a două furculițe (nu se străpunge cu obiecte ascuțite).

Carnea congelată se unge cu untdelemn, dacă nu are grăsime proprie, se așază pe grătarul încins înainte de a fi complet dezghețată, se prăjește circa 3 minute, numai până când se coagulează la suprafață (formându-se, astfel, un strat întărit de proteine care împiedică scurgerea sucului), adică până când capătă culoarea alb-gri, fără să se rumenească; imediat, se întoarce pe partea cealaltă, pe care se lasă până când se rumenește suficient (10-15 minute), apoi se întoarce din nou pe prima parte, ca să se rumenească, cât este necesar.

Dacă friptura se pregătește pe grătarul din rotisor, unde căldura se propagă de sus în jos, carnea este mai expusă să-și piardă sucul, dacă nu se ține cont de cele relatate înainte. Carnea se va prăji întâi deasupra, în timp ce dedesubt tot sucul se va scurge în tăviță (mai ales la carnea congelată), rămânând seacă și tare. Deci, ca să nu se întâmple așa, după circa 3 minute, când a căpătat deasupra culoarea alb-gri (fără să se rumenească), se va întoarce pe partea cealaltă, lăsând-o să se rumenească cât este necesar, apoi se va întoarce, din nou, pe prima parte, ca să se rumenească bine.

În lipsă de alte mijloace, carnea se poate prăji într-o cratiță groasă din tuci, bine încinsă în prealabil (fără grăsime), sau în tigaie de teflon sau, preferabil, pe un grătar din tuci, cu mijlocul bombat sau cu suprafața dreaptă, prevăzut cu șanțuri în care să se colecteze grăsimea care se scurge; astfel, carnea nu se va frige în grăsimea cu care este unsă sau în grăsimea proprie pe care o lasă. Ca și în celelalte cazuri, se ține cont dacă este carne proaspătă sau congelată.

Mai sunt și alte feluri de grătare la îndemâna oricui, deoarece grătarul cu lemne sau mangal se folosește mai rar, fiind mai anevoios de pus în funcțiune, mai ales pentru carne puțină, deși carnea friptă pe el este mai suculentă și cu aromă mai bună. Grătarul trebuie spălat bine după fiecare întrebuințare, altfel rămășițele de la carnea precedentă se vor lipi de carnea următoare.

Friptura la grătar se servește imediat, pe măsură ce este gata, altfel carnea se întărește, își pierde savoarea și aroma. Pentru aromă, friptura, așezată pe farfurie, se stropește după gust cu mujdei de usturoi sau cu apă puțin sărată în care s-a fărâmițat puțin cimbru, sau cu unt aromat.

Pui la grătar

Pentru grătar se va folosi un pui ca pentru prăjit la tigaie (v. „Șnițele"). Se vor frige bucățile care au mai multă carne, aripile tăiate circular cu cât mai mult piept, piciorul întreg (împreună cu pulpa) și pieptul întreg (după ce a fost scos sternul). Bucățile de carne se ung cu untdelemn, ca să nu se lipească de grătar și să se rumenească frumos. Carnea se frige cum s-a arătat la „Fripturi la grătar", ținând cont dacă este carne proaspătă sau congelată. Carnea nu se

sărează înainte și se servește imediat ce este friptă (numai așa își menține savoarea și aroma), cu bucățele de unt deasupra și cu felii de lămâie (cu marginea crestată, pentru aspect), sau cu mujdei de usturoi.

Carne de porc, vită, viței sau miel la grătar

De la porc se întrebuințează pentru grătar tot mușchiul de o parte și de alta a coloanei vertebrale, până sus la ceafă; este carnea cea mai fragedă, cu musculatura cea mai moale. Carnea se taie în felii de 2-3 cm grosime, cu sau fără vertebra (coasta) de care este prinsă. Se lasă feliile așa, groase, nu se bat cu ciocanul; se trec prin untdelemn (pus pe farfurie) sau se ung cu o pensulă, mai ales cele care au grăsime între fibrele de carne, se așază nesărate pe grătarul încins și se frig după îndrumările date la „Fripturi la grătar". Friptura se servește pe măsură ce este gata, cu bucățele de unt și felii de lămâie sau cu mujdei de usturoi; nu se așteaptă până când se frig toate bucățile, deoarece își pierd savoarea și aroma.

Mușchiulețiii de porc se taie, pe grosime, în felii de 3-4 cm grosime care se apasă apoi cu pumnul ca să se niveleze, se trec prin untdelemn și se așază pe grătar, unde se lasă până când se rumenesc pe ambele părți, circa 15 minute.

De la vită și vițel, de asemenea, se întrebuințează pentru grătar mușchii din ambele părți ale coloanei vertebrale care apoi se taie în felii de 2-3 cm grosime, împreună cu vertebra respectivă. Partea cu coaste formează antricoatele, iar partea fără coaste, vrăbioarele, care se vor tăia în felii de 2-3 cm grosime. Este mai indicat să fie tranșate de către măcelar atât cotletele de porc, cât și antricoatele sau vrăbioarele de vită, deoarece osul este mai greu de tăiat; carnea se frige împreună cu osul, pentru a-și menține mai bine forma (să nu se strângă).

Mușchiul de bovine tinere sau mature, care se află în regiunea rinichilor, lângă coloana vertebrală, de asemenea, este foarte adecvat pentru grătar. Din mușchiul de vită se prepară biftecul. Carnea se taie transversal, pe fibre, în felii de 5-6 cm grosime care se presează puțin cu pumnul, ca să se niveleze și să rămână de circa 3 cm grosime. Feliile se trec bine prin untdelemn, se așază pe grătarul încins, nesărate, se frig 5-6 minute pe fiecare parte, dacă mușchiul este proaspăt, pentru ca mijlocul să rămână mai puțin fript. Se poate frige chiar mai puțin timp, dacă se dorește ca mijlocul să fie în sânge. Se servesc cu bucățele de unt, trecute prin pătrunjel tăiat mărunt și cu felii de lămâie.

De la miel tânăr de 3-5 kg se pretează pentru grătar partea mai cărnoasă, fără prea multe pielițe. Se taie în bucăți de mărime potrivită, nu mai groase de 2-3 cm, se trec prin untdelemn, se așază pe grătarul încins și se rumenesc pe ambele părți. Se servesc cum s-a arătat la „Fripturi la grătar".

Ficat, măduvioare, fudulii, momițe la grătar

Ficatul de vițel se taie în felii de 2-3 cm grosime, iar cel de pasăre se lasă întreg, dacă nu este prea gros. Fuduliile se curăță de membranele groase care le înconjoară și fiecare se taie în jumătăți, fără însă a le desprinde; se ung toate cu untdelemn și se frig pe grătar simplu sau, de preferință, dublu, ca să se poată întoarce mai ușor (dacă se frig pe jăratic). Bucățile fragede de măduvioară și momițe, de asemenea, se așază pe grătar dublu (sau depinde de forma grătarului), după ce au fost unse cu untdelemn. Se pot înfășură în hârtie, unsă bine cu untdelemn (rulată de 5-6 ori în jurul lor) și apoi se așază de asemenea pe grătar dublu electric sau la altă sursă de căldură, însă nu direct pe flacără (sub grătar se pune un disc subțire de metal sau o tavă din tablă, ca să nu ia foc hârtia). Grătarul se întoarce pe ambele părți, timp de circa 20 de minute, până când se rumenesc.

Se servesc cu bucățele de unt, trecute prin pătrunjel tăiat mărunt și cu felii de lămâie.

Pește la grătar

La grătar se poate frige orice fel de pește, deoarece are carnea friabilă, fără musculatură tare. Se taie în felii de 2-3 cm grosime care nu se sărează, dar se ung bine cu untdelemn, deoarece, în general, nu au grăsime proprie și se lipesc de grătar mai mult decât alte cărnuri. Este mai bine să se pună pe grătar dublu, cu care se pot întoarce mai ușor de pe o parte pe alta, până când se rumenesc, 15-20 de minute. Pentru peștele congelat se vor respecta indicațiile date la „Fripturi la grătar".

Se servesc cu bucățele de unt și felii de lămâie, sau cu mujdei de usturoi.

Păstrăvi la grătar

Păstrăvul are carnea fragedă și gustoasă. Se curăță de solzi, i se scot intestinele, se unge bine cu untdelemn și apoi se frige, întreg sau tăiat în bucăți, pe grătar simplu sau dublu, cum s-a arătat înainte. Pentru a nu i se usca prea mult carnea, păstrăvul se învelește în hârtie de pergament sau în orice hârtie mai groasă, ca aceea de împachetat, unsă bine cu untdelemn sau unt, pe toată lungimea ei. Hârtia se rulează de 6-7 ori în jurul peștelui, apoi acesta se așază pe grătarul dublu, dar nu direct pe flacără (sub grătar se așază un disc subțire de metal). Grătarul se întoarce de 3-4 ori în timp de 20 de minute, până când se rumenește bine hârtia. Păstrăvul se servește cu unt și lămâie.

Mititei

1 kg carne de vită de la ceafă (care este mai moale), 200 g seu de vită, piper, ienibahar, coriandru, cimbru, 3-4 căței de usturoi, sare, o linguriță cu vârf de bicarbonat

Carnea și seul se trec prin mașina de tocat de 3 ori. Usturoiul se zdrobește împreună cu o linguriță rasă de sare, cu dosul unei linguri, adăugând 200 ml de apă călduță și amestecând bine. Apoi se strecoară peste carne, adăugând și bicarbonatul, ca mititeii să crească la prăjit și să devină pufoși. Pentru aromă se pune un vârf de linguriță de ienibahar și coriandru (specifice pentru mititei); în lipsa lor, se poate pune o linguriță rasă de cimbru pisat. Tocătura se amestecă și se bate bine cu mâna până când se omogenizează, apoi se pune într-o pungă de nailon (ca să nu se usuce și să nu răspândească miros în jur) și se introduce în frigider, unde se lasă până a doua zi. Prin mașina de tocat (fără sită, numai cu cuțitul), la care s-a montat tubul pentru făcut cârnați, se trece din nou carnea. Prin tub vor ieși cârnăciorii (mititeii), care se rup cu mâna, pe măsură ce ies (8-10 cm lungime). Se așază pe un platou uns cu untdelemn, fără se se lipească unul de altul și apoi, cu o pensulă, se ung și deasupra. Mititeii se pot modela și între palmele udate cu apă sau unse cu untdelemn. Se ia câte o lingură plină cu tocătură și se răsucește între palme, până ce capătă forma de cârnăcior de circa 2 cm grosime și 8-10 cm lungime.

Grătarul ideal pentru mititei este cel cu cărbuni, deoarece căldura iradiază de jos în sus, formându-se o crustă pe partea de jos a mititeilor, care nu va permite sucului din carne să se scurgă; astfel, își vor păstra suculența și frăgezimea. Mititeii se pun pe grătarul încins de care se dispune, fără să mai fie nevoie să se ungă și acesta. Se prăjesc 4-5 minute pe o parte, apoi se întorc pe toate părțile, până când se rumenesc frumos.

Se servesc, imediat, fierbinți, cu muștar.

Șnițele sau chiftele

Pentru copii, cu dantura neformată, sau pentru oameni în vârstă cu dantura slabă este indicat ca toată carnea să se folosească numai sub formă de tocătură, pentru a putea fi masticată cu ușurință. În acest scop, se va folosi carne de animale tinere sau părțile moi de la animale mature care sunt adecvate pentru șnițele sau pentru grătar, deci care se pătrund și se înmoaie în 10-20 de minute. Carnea se trece de 2-3 ori prin mașina de tocat, apoi se bate cu apă (100 ml apă la 1 kg carne), care o frăgezește; pentru aromă, se adaugă frunze de pătrunjel, mărar și tarhon, tăiate mărunt, până când se leagă ca o pastă. Se ia câte o

lingură din ea și se modelează în formă de chiftele cu diametrul de 5-6 cm și cu grosimea de 1,5 cm. Chiftelele se trec prin untdelemn și se frig pe grătar sau în tigaie de teflon fără altă grăsime, ca și alte bucăți mici de carne, până când se rumenesc pe ambele părți. Se servesc, imediat, cu bucățele de unt și zeamă de lămâie sau cu mujdei de usturoi. Tocătura se poate prăji sub formă de șnițel mare, în ou pane. Se servesc cu diferite garnituri din legume.

Pentru a economisi timp, se toacă o dată mai multă carne, iar chiftelele obținute se așază una lângă alta (ca să se poată desprinde la nevoie repede) în pungi de nailon, păstrându-le în congelator în această compoziție. Se vor frige după metodele menționate (unse cu untdelemn) înainte de a se dezgheța, ca să nu se scurgă sucul din carne. Se vor săra numai după ce s-au prăjit, deoarece sarea extrage sucul din carne.

FRIPTURI LA FRIGARE

Carnea la frigare se face numai afară, pe jăratic; jăraticul se așază într-o groapă, într-un strat destul de gros, ca să mențină căldura până la terminarea fripturii la frigare. Se pot frige bucăți oricât de mari, chiar și animale întregi, în anumite ocazii, dacă se face o instalație care să permită învârtirea frigării, deoarece carnea trebuie să se frigă încet, să se pătrundă bine în adâncime. Frigarea trebuie să fie din metal, ca să reziste la căldură. Înainte de a se înfige în carne, frigarea se încinge bine la foc, ca să se lipească bine carnea de ea, să nu alunece, în timp ce se învârtește încet.

Pui sau alte cărnuri la frigare

Se pregătește jăratic din lemne sau din cărbuni (mangal), cum s-a arătat anterior. După ce flacăra s-a stins și nu mai scoate fum, deasupra jăraticului se ține frigarea cu puiul sau cu altă carne înfiptă în ea. Frigarea trebuie să fie din metal rezistent; se încinge bine înainte de a se înfige în carne, pentru ca aceasta să se lipească imediat în jurul frigării, să se fixeze bine (să nu se miște, când frigarea se învârtește). Se pot pune și mai mulți pui deodată, dacă jăraticul este așezat pe o suprafață suficient de întinsă, sau chiar un animal mai mare întreg (miel, oaie, viței). Pentru a se putea executa această operație, mai ales dacă greutatea animalului (cărnii) este mai mare, se fixează de o parte și de alta a gropii 2 pari cu ramificație în partea de sus pe care să se sprijine frigarea la o înălțime potrivită, astfel încât partea cea mai de jos a cărnii să fie la 30 de cm deasupra jăraticului; frigarea trebuie să aibă un mâner de care să se învârtească. Carnea înfiptă în frigare se unge chiar de la început cu o pensulă înmuiată în untdelemn, ca să se rumenească frumos, apoi se întoarce încet până când se rumenește de jur împrejur. Învârtirea nu se face chiar

încontinuu; carnea se lasă să stea deasupra jăraticului 7-10 minute, apoi frigarea se învârtește puțin ca porțiunea nefriptă să ajungă deasupra jăraticului, apoi aceasta se va lăsa să stea iar 7-10 minute, ca să se rumenească puțin și, tot astfel, se va învârti de jur împrejur. Dacă trebuie să stea mai mult pe jăratic (se încearcă dacă furculița intră în carne cu ușurință), bucata de carne se stropește, din când în când, cu o pensulă înmuiată în apă îndoită cu untdelemn, ca să nu se usuce prea mult și să nu se ardă. Carnea se ține deasupra jăraticului, în funcție de mărimea bucății sau a animalului, 1-3 ore sau chiar mai mult, ca să fie bine pătrunsă. Nu se pun animale mari, decât la ocazii rare, când se fac instalații speciale. Focul se va menține, la nevoie, cu cărbuni din lemn (mangal, nu cărbuni de pământ).

Carnea la frigare are aceleași proprietăți ca și cea la grătar, se digeră ușor, nefiind îmbibată cu grăsime, și are aceeași aromă.

Crap la proțap

Crapul la proțap se poate pregăti numai în aer liber, ca și carnea la frigare. În marginea gropii se înfige un par înclinat înspre jăratic în vârful căruia se agață un cârlig (proțap) care să atârne chiar la mijlocul jăraticului. Un crap mai mare, de circa 3-4 kg, curățat de solzi și intestine, se despică pe burtă până jos. Un băț ascuțit la ambele capete se înfige în mijlocul burții, ca să țină părțile distanțate (circa 30 cm). Crapul se unge cu untdelemn și pe dinăuntru, și pe dinafară și se înfige cu capul în cârlig astfel ca partea de jos a lui să fie la o distanță de 30-40 cm deasupra jăraticului, ca să nu se ardă.

Se frige încet până când se rumenește peste tot, circa 30-40 de minute, apoi se servește cald, cu mujdei de usturoi sau cu bucățele de unt și felii de lămâie.

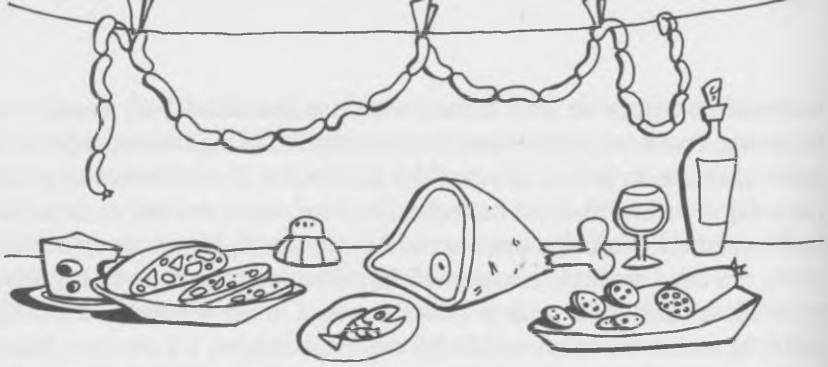
FRIPTURI LA ROTISOR

Fripturile la rotisor se pătrund, sub acțiunea razelor infraroșii. Frigarea rotisorului se învârtește automat și, dacă rotisorul are cronometru, durata se fixează chiar de la început, iar când friptura este gata, se oprește automat.

Pui sau alte cărnuri la rotisor

Puii până la 1-1,5 kg sau bucăți de circa 1 kg de carne de porc sau mușchi de vită, nesărate, se înfig în axul rotisorului, se fixează cu clamele, apoi se șterg bine cu un șervet de hârtie (să nu fie prea umede) și se ung puțin cu untdelemn, cu ajutorul unei pensule, ca să formeze o crustă frumoasă, rumenită. Rotisorul se pune în priză, iar carnea se va învârti automat. Durata de frigere pentru pui și cărnurile menționate este de o oră.

Se servesc ca și friptura la grătar.



Preparate din organe

PREPARATE DIN LIMBĂ

Limba de vită, viței sau porc, proaspătă sau afumată, se spală bine cu o perie de nailon și se fierbe pentru a se putea îndepărta pielița groasă ce o acoperă. Pentru a fi mai gustoasă, se fierbe în apă cu zarzavat, ca pentru supă de carne: morcov, pătrunjel, țelină, ceapă (500-600 g). Zeama în care a fiert se poate întrebuința chiar pentru supă de carne cu găluște sau cu diferite paste făinoase, dacă limba a fost proaspătă, sau la sosuri și aspic cu gelatină pentru preparatele cu limbă. Dacă limba a fost afumată, zeama în care a fiert cu puțin zarzavat, o foaie de dafin, boabe de piper și ceapă se va folosi pentru ciorbe. Durata de fierbere variază, de la 1,5 la 2,5 ore, după cât de bătrân a fost animalul. Limba se poate fierbe împreună cu zarzavatul și în oală sub presiune, în 1-1,5 ore.

Limba se pune la fiert în apă rece, împreună cu o linguriță de sare de la început, pentru a se aduna (coagula) spuma. Se fierbe tot timpul la foc mic, pentru a-și păstra suculența și a nu se tulbura supa. Zarzavatul, tăiat în sferturi, se adaugă când supa clocotește. Limba este fiartă suficient dacă furculița intră cu ușurință în ea și pielița care o acoperă se desprinde imediat în fâșii (începând de la vârful limbii). Limba se scoate din supă cu furculița, se curăță de pieliță, cu un cuțit, cât este fierbinte, apoi se pune iar în supă, dacă nu se pregătește imediat. Limba are carnea fragedă (dacă este bine fiartă) și este foarte spornică. Dintr-o limbă se pot face mai multe preparate. Limba fiartă și curățată de pieliță se taie în felii subțiri de 1/2 cm grosime; partea de la vârf, mai netedă, se poate prepara cu sosuri pe bază de maioneză; din rest sau din toată limba se pot face preparate după rețetele următoare.

Limbă rasol

Limba fiartă se servește caldă, tăiată în felii, cu sosuri de roșii, ceapă, muștar, hrean, mere etc., asociate cu piure de cartofi, ca fel doi.

Limbă cu maioneză

6-8 felii de limbă (circa 300 g), 200 g maioneză, 100 ml smântână, 2-3 linguri vin, tarhon, pătrunjel

Feliile de limbă se așază pe platoul de servit la rând, puțin suprapuse; peste ele se toarnă maioneza amestecată cu smântâna și vinul și se presară tarhon sau pătrunjel tăiat mărunt. Maioneza se poate înlocui cu sos olandez sau cu sos maioneză cu smântână, cu maioneză cu iaurt pentru regimuri fără grăsime, sau cu sos remoulade (v. „Sosuri").

Se servește ca fel întâi.

Limbă cu măsline

6-8 felii limbă (300 g), o ceapă de mărime mijlocie (50 g), 50-100 ml untdelemn, o foaie de dafin, 25 g făină, 100 ml vin, 150 ml suc de roșii, 30 măsline, 3-4 felii de lămâie fără coaja albă (care e amară), 10 boabe de piper, o linguriță rasă muștar, 1/4 l supă în care a fiert limba

Ceapa, rasă prin răzătoarea cu găuri mici, se călește în tot untdelemnul un minut. Se stinge cu sucul de roșii, frecat cu făina și cu supa rece și se adaugă toate celelalte ingrediente, inclusiv limba. Cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 30 de minute, ca să fiarbă măslinele și să se ridice untdelemnul. Sosul nu trebuie să fie prea gros, deoarece când se răcește se mai îngroașă; dacă este nevoie, se mai diluează cu puțină supă sau suc de roșii. Sare se pune numai când se răcește, dacă mai este necesar (au fost și măslinele sărate).

Se servește rece, ca fel întâi.

Limbă cu smântână

300 g limbă fiartă, 30 g făină, 30-50 g unt sau untdelemn, 1/2 l supă în care a fiert limba, 150 ml smântână, sare, o lingură zeamă de lămâie (15 ml)

Într-o cratiță de 1 l se încinge untul sau untdelemnul cu făina, un minut, numai cât să se încorporeze, fără să se rumenească deloc. Se stinge cu jumătate din cantitatea de supă fierbinte, amestecând bine până când se desfac toate cocoloașele care se formează și apoi se adaugă și restul de supă.

Sosul trebuie să aibă consistența unei smântâni subțiri; dacă este nevoie, se mai adaugă puțină supă. După ce a fiert câteva clocote, se ia de pe foc și, imediat, cât este fierbinte, se amestecă cu smântâna frecată bine, în prealabil, cu o lingură de apă rece; după aceea, se potrivește gustul cu concentrat de legume sau, în absența acestuia, cu puțină sare și cu zeamă sau sare de lămâie, sau cu câteva picături de oțet. Pentru aromă, se pune pătrunjel tăiat mărunt, adăugând și limba încălzită în supă și tăiată în felii subțiri.

Se servește fierbinte, cu garnitură de orez sau cu piure de cartofi, ca fel doi.

Limbă cu ciuperci

6-8 felii de limbă, 1/2 kg ciuperci, 100 g ceapă, 200 ml suc de roșii, 50 ml vin, 3 felii de lămâie (fără coaja albă), o foaie de dafin, 50-80 ml untdelemn, piper, frunze de pătrunjel și mărar tăiate mărunt, sare

Ceapa tăiată mărunt se călește, 2 minute, în tot untdelemnul; se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii mai mari, un vârf de linguriță de piper, 1/2 linguriță de sare și o foaie de dafin. Se fierb, acoperite, circa 30 de minute, până scade apa pe care o lasă. Se mai pune apă, dacă nu sunt bine fierte. Apoi se adaugă vinul, sucul de roșii, feliile de limbă, feliile de lămâie, mărarul, pătrunjelul și supă, ca să rezulte circa 500 ml de sos (să cuprindă feliile de limbă, fără să treacă peste nivelul lor). Se sărează după gust, apoi cratița se introduce în cuptor, unde se lasă 10 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Se servește rece, ca fel întâi.

PREPARATE DIN CREIER, MOMIȚE, MĂDUVIOARE, UGER DE VITĂ

Creier prăjit

Creierul de porc și de vițel sunt cele mai gustoase. Nu trebuie spălat, deoarece, fiind foarte fragil, se zdrobește și nu se poate scurge de apă. Pe o foaie de nailon se pun 1-2 linguri de făină sau pesmet (depinde de cantitatea creierului). Se iau, cu furculița, bucăți de creier de mărime potrivită, de 2-3 cm grosime, care apoi se așază pe făină sau pesmet, se presară puțin piper și puțină sare fină (din creier nu se vor scurge sucuri, dacă acesta se prăjește imediat), se trec bine prin făină sau pesmet și se lasă pe foaia de nailon. Pentru a se înlătura mirosul de fosfolipide, creierul se fierbe, în prealabil, 5 minute, la foc foarte mic, în apă cu sare și oțet, apoi se scoate cu spumiera și, când este rece, se taie în felii de 2 cm grosime. Creierul, astfel opărit, fiind mai consistent, se poate trece prin făină, apoi prin ou și iar prin făină sau pesmet; se lasă pe foaia de nailon.

Creierul de vită, fiind mai consistent, se taie de la început în felii de 2 cm grosime, care se opăresc 10 minute în apă clocotită cu sare și oțet, la foc mic, pentru a li se înlătura mirosul caracteristic. Se scot cu spumiera și se pregătesc în continuare, cum s-a procedat și cu creierul de porc și vițel. Când totul este aranjat, tigaia se încinge, 3-4 minute, pe foc mijlociu (dar nu direct pe flacără), apoi se pune untdelemn într-un strat de 5 mm și, imediat, se așază bucățile de creier care se lasă să se rumenească pe fiecare parte, circa 5-6 minute.

Creierul prăjit se servește fierbinte sau se păstrează acoperit, pe un vas cu apă fierbinte, până la servire.

Se servește ca fel doi, cu diferite soteuri din legume sau cu alte garnituri.

Mâncărică de momițe, creier sau măduvioare

1/4 kg momițe, creier, măduvioare de porc, viței sau vită, 200 g ceapă, 80 g unt sau untdelemn, 100 ml vin alb sec, 100 ml suc de roșii, piper, o foaie de dafin, ienibahar sau nucșoară, coriandru, sare

Ceapa, tăiată peștișori, se călește în tot untul sau untdelemnul, împreună cu o jumătate de linguriță de sare, la foc mic, circa 10 minute, până când devine lucioasă, fără să se îngălbenească; apoi se adaugă câte un vârf de cuțit sau de linguriță din fiecare condiment (sau după dorință), momițele și creierul sau măduvioara, tăiate în bucăți mai mari. Se prăjesc, câte 5-6 minute pe fiecare parte, la foc foarte mic, având grijă să nu se ardă. Tigaia sau cratița trebuie să fie destul de încăpătoare, ca să le cuprindă pe toate, căci nu trebuie să fie amestecate (se zdrobesc). Când sunt destul de moi, se adaugă vinul, sucul de roșii, foaia de dafin și sare. Mâncarea se acrește, după gust, cu zeamă sau sare de lămâie sau cu câteva picături de oțet. Se lasă să fiarbă câteva clocote sau se introduce în cuptor, unde se lasă 10 minute, ca să se formeze sosul și să se ridice untdelemnul.

Mâncărica se servește fierbinte, simplă, ca fel întâi sau cu piure de cartofi, ca fel doi.

Chiftele de creier

150 g creier de porc sau viței, 50 g parmezan sau brânză telemea, 50 g ceapă, un ou, 15 g făină, 50 g franzelă, o linguriță rasă de sare, un vârf de cuțit de piper, ienibahar sau nucșoară, mărar sau pătrunjel, pesmet

Ceapa, rasă fin sau tăiată foarte mărunt, se călește, un minut, cu o lingură de untdelemn. Creierul se zdrobește bine cu furculița, se adaugă ceapa călită, oul întreg, piperul, ienibaharul, făina, franzela înmuiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă, sarea, mărar sau pătrunjel tăiat mărunt, brânza rasă și se amestecă bine. Compoziția va fi moale. Pe o foaie de nailon se pun 2 linguri cu făină sau pesmet. Se ia câte o linguriță cu vârf din compoziție care apoi se trece prin făină sau pesmet și i se dă forma de chiftea. Se pregătesc la început 10-12 bucăți, pentru o tigaie, apoi se continuă la fel, până când se termină compoziția. Tigaia, fără grăsime, se încinge, 3-4 minute, la foc mijlociu, se toarnă untdelemn într-un strat de 5 mm și, imediat, se așază chiftelele, unele lângă altele, neînghesuite. Se rumenesc, circa 5-6 minute, pe fiecare parte, se înlocuiesc cu altele, ca să nu se ardă grăsimea.

Se servesc calde, simple, ca aperitiv, sau cu diferite garnituri și salate, ca fel doi.

Chiftele de ficat

150 g ficat de vițel, porc sau pasăre, 50 g franzelă, un ou, 80 g ceapă, 2 linguri untdelemn, un vârf de cuțit sau de linguriță piper și ienibahar, nucșaoră, o linguriță pătrunjel tăiat mărunt, 1/2 linguriță sare, pesmet, făină

Ceapa tăiată mărunt se călește în untdelemn și, după ce s-a răcit, se dă prin mașina de tocat, împreună cu ficatul crud și franzela înmuiată, o clipă, în apă rece și bine stoarsă. La tocătură se adaugă oul întreg, condimentele, sarea și pătrunjelul. Compoziția va fi moale. Se fac chiftele și se prăjesc, exact cum s-a arătat la „Chiftele de creier".

Se servesc, imediat, calde cu cartofi prăjiți, soteuri de legume sau cu alte garnituri, sau cu sos de roșii, picant, de muștar, sau de ceapă, asociate cu piure de cartofi, ca fel doi.

Ficat prăjit

Ficatul de vițel, porc sau pasăre se taie în felii cu grosimea de 2 cm care apoi, nesărate, se trec prin făină; se pot presăra cu puțin piper înainte de a se trece prin făină. Se prăjesc exact ca și creierul (v. „Creier prăjit"), circa 5-6 minute pe fiecare parte. Dacă dorim ca mijlocul să rămână în sânge, atunci ficatul se taie în felii de circa 3 cm grosime care se vor prăji numai 3-4 minute pe fiecare parte. Se sărează numai când se servesc la masă, deoarece sarea întărește ficatul. Este bine să se prăjească numai înainte de servire, altfel se va întări.

Se servește cu diferite soteuri de legume cu unt, ca fel întâi, sau cu garnitură de gutui sau mere, cu cartofi pai sau piure, ca fel doi.

Mâncărică de ficat cu ceapă

1/4 kg ficat de vițel, porc sau pasăre, 200 g ceapă, 100 g unt sau untdelemn, un vârf de cuțit sau de linguriță piper, ienibahar, nucșoară, sare

Ceapa tăiată peștișori se călește în tot untul sau untdelemnul, circa 10 minute, la foc mic, până când devine lucioasă, amestecând din când în când, ca să nu se ardă. Se pun apoi 2 linguri cu apă, ca să se înmoaie bine ceapa, și se fierbe la foc foarte mic, acoperită, încă 5-6 minute. Când apa a scăzut, se pun ficatul tăiat în felii de 2 cm grosime și 4-5 cm lungime și condimentele; se înăbușă sub capac circa 10 minute, întorcându-se pe ambele părți. Ficatul nu se prăjește mai mult, deoarece se întărește.

Când este gata, se presară puțină sare (după gust) și se servește ca fel întâi, sau asociat cu piure de cartofi și cu salate de crudități sau cu murături, ca fel doi.

Mâncărică de ciuperci cu ficat

200 g ficat de vițel, porc sau pasăre, 1/2 kg ciuperci (orice varietate), 100 ml vin, 200 ml suc de roșii, 80 g ceapă, 100 ml untdelemn, mărar, pătrunjel, 20 ml zeamă de lămâie, o linguriță rasă de sare, piper

Ceapa tăiată mărunt se călește în untdelemn, 2 minute, apoi se adaugă ciupercile bine spălate și tăiate în felii mai groase, vinul, sucul de roșii, sarea, un vârf de cuțit de piper, frunze de mărar și pătrunjel tăiate mărunt și zeama de lămâie. Se fierb acoperite circa 30 de minute, până când se înmoaie bine. Ciupercile spălate lasă multă apă, dar se fierb până când aceasta scade la nivelul lor. Se pot fierbe și la cuptor, tot acoperite, până ce scade apa și rămâne un sos care să le cuprindă.

Ficatul se taie, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Feliile se presară cu puțin piper, se trec prin făină și se prăjesc (v. „Ficat prăjit").

Ficatul prăjit se așază pe platou, se presară cu puțină sare și se servește imediat, cu mâncarea de ciuperci caldă în jur, ca fel întâi sau fel doi.

Mâncărică de ficat cu sos picant

250 g ficat de pasăre, vițel sau porc, 200 g ceapă, 80 g unt sau untdelemn, 2 cuișoare întregi, câte un vârf de cuțit de condimente (piper, ienibahar, coriandru, scorțișoară), 150 ml vin, 200 ml suc de roșii, sare

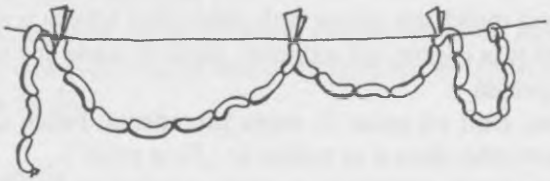
Ceapa tăiată peștișori se călește, la foc mic, în tot untul sau untdelemnul, circa 10 minute, până când devine lucioasă, fără să se îngălbenească. Se adaugă 2 linguri cu apă și se fierbe acoperită, la foc foarte mic, încă 10 minute, amestecând, ca să nu se ardă. Se pune apoi ficatul tăiat în felii, ca în rețetele precedente, și condimentele. Se prăjesc, acoperite, 10 minute întorcându-le pe ambele părți, ca să se pătrundă bine, apoi se adaugă vinul, sucul de roșii și apă, cât să cuprindă tot materialul din cratiță. Se sărează după gust, se adaugă, facultativ, vin sau zeamă de lămâie și se lasă să fiarbă încă 2-3 clocote.

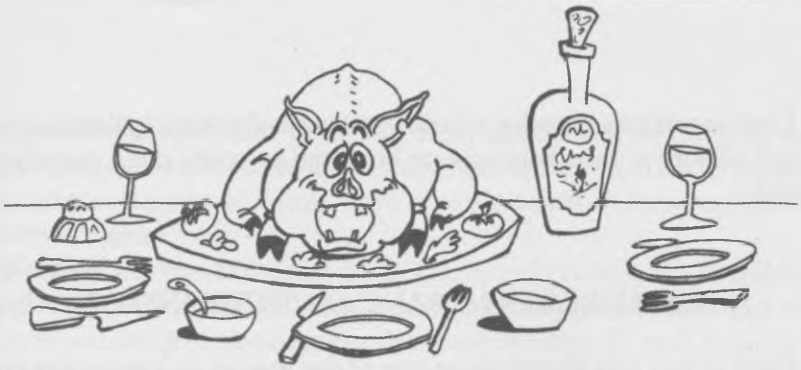
Se servește simplă, caldă, ca fel întâi, sau cu garnitură de orez, sau cu piure de cartofi, ca fel doi.

PREPARATE DIN INIMĂ DE PORC SAU DE VIȚEL, ORI DIN PIPOTE DE PASĂRE

Atât inima, cât și pipota sunt formate din țesuturi musculare tari, datorită funcției pe care o îndeplinesc. Se pregătesc după oricare dintre rețetele anterioare: cu ceapă sau cu sosurile indicate la ficat, limbă, pilaf sau la mâncărurile cu legume și carne.

Pentru a face economie de timp și combustibil, aceste organe, tăiate mai mărunt, se pot prăji cu ceapă mai multă, adăugând câte puțină apă până când se înmoaie bine (2-3 ore) și, la nevoie, se ia cantitatea necesară, adăugându-se leguma respectivă sau pregătindu-se după oricare rețetă, în timp mai scurt; ceea ce rămâne se va păstra la congelator, pentru altă ocazie.





Preparate la tăierea porcului în gospodărie

Porcul se taie, în mod obișnuit, când este timpul rece (în luna decembrie), de către un măcelar sau de către o persoană care a deprins meșteșugul tot de la măcelar sau stând în preajma celor care au învățat bine această operațiune prin practică mai îndelungată.

Tot din experiență, se alege porcul cel mai potrivit dacă este nevoie de carne sau de grăsime mai multă, știut fiind că porcul alb mare, rasa York, este bun pentru carne, iar cel cu capul mare, părul lins creț „Mangalița" este mai indicat pentru grăsime. Rasa „Bazna", de culoare neagră, cu o dungă albă lată pe spate, care se întinde până la vârful picioarelor din față, este bună atât pentru carne, cât și pentru grăsime.

Mai sunt multe alte criterii după care se face alegerea, bine cunoscute de către cei cu experiență. Dacă se ține cont și de vârstă, cel mai indicat este porcul de vârstă mijlocie (8-9 luni), când poate atinge greutatea în jur de 100 kg, chiar până la 140 kg, dacă este hrănit corect și variat. Oricare porc care depășește greutatea de 120 kg va acumula însă mai multă grăsime în detrimentul cărnii. La porcul tânăr toată carnea și slănina sunt mai fragede și mai gustoase.

Când se taie porcul, trebuie să existe vase potrivite la îndemână: un castron cu două toarte (de care să se poată prinde bine), nu prea înalt, pentru colectarea sângelui la înjunghiere, un lighean mare în care se vor pune toate intestinele, când se vor scoate din abdomen, un lighean mijlociu pentru osânză și un lighean sau cratiță mare (20-30 l) pentru bucățile de carne, care se vor detașa treptat din porc, când acesta se va despica.

La înjunghierea porcului, se va așeza vasul pentru colectat sângele chiar sub gâtul porcului și se va ține bine de ambele toarte de către o persoană capabilă (nu de către copii), ca să nu fie răsturnat de mișcările convulsive ale porcului și astfel să se rateze preparatele programate. În vas se pune o lingură rasă de sare, cu care se va amesteca sângele, după ce s-a colectat tot, ca să se împiedice colagularea (închegarea) lui.

După sacrificarea porcului, urmează opărirea sau pârlirea, spălarea cu peria, cu apă călduță și apoi despicarea pe burtă sau pe spate, după metoda măcelarului.

PREGĂTIREA MEMBRANELOR (INTESTINELOR)

După ce s-au scos intestinele, acestea se duc imediat cu ligheanul în bucătărie, ca să nu se răcească, și se trece fără întârziere la separarea lor. Se va începe de la rect (mațul gros), care se va desprinde de grăsime cu mare grijă ca să nu se rupă, separându-l de intestinul subțire. După aceea, se golesc ambele intestine de conținutul lor, așezând pe rând fiecare intestin pe o masă; se va prinde cu o mână de la capăt, ridicat în sus, iar cu cealaltă se va împinge încet conținutul, care va curge prin celălalt capăt într-o găleată.

Intestinul subțire astfel golit se va așeza cu un capăt pe o planșetă mică (tot pe masă) depășind lungimea acesteia spre dreapta, cu 40-50 cm; acea porțiune se va rade cu un cuțit de bucătărie (cu mâner mai gros din lemn), așezându-se oblic muchia cuțitului pe lățimea intestinului în așa fel încât printr-o apăsare și în același timp printr-o mișcare de alunecare pe intestin, spre dreapta, să se desprindă mucoasa din interiorul lui; se revine de mai multe ori în același loc, până când va dispărea complet orice urmă roșiatică de mucoasă, rămânând intestinul incolor și subțire ca o foiță. Acest capăt de intestin se va înfășură pe degetul arătător de la mâna stângă, ca să fie ancorat cât mai rezistent restul intestinului, care se va așeza în aceeași poziție, spre dreapta, pe planșetă, continundu-se la fel operația de radere a mucoasei pe toată lungimea lui. Pe măsură ce s-a curățat pe o porțiune mai lungă de intestin, acesta se va prinde cu mâna stângă, tot mai aproape de locul unde se rade, ca să se țină cât mai strâns, în acest timp împingându-se ușor răzătura de-a lungul intestinului, ca acesta să nu plesnească. Dacă totuși intestinul se va rupe pe parcurs din cauza acumulării de răzătură, aceasta se va scoate prin orificiul format, continuându-se astfel curățarea până la capăt.

Intestinul curățat se va umfla cu o țeava de trestie (de sticlă sau plastic) și în locurile găurite se va tăia în bucăți, spălându-l bine în apă rece. După aceea, bucățile de intestin se vor întoarce cu partea interioară în afară. Un capăt al intestinului se va întoarce puțin, formând o manșetă de 2-3 cm. Numai această manșetă se va prinde cu mâinile, în timp ce se toarnă apă în cuta dintre manșetă și intestin, ceea ce va face ca tot intestinul să alunece repede în jos, întorcându-se singur pe cealaltă parte; se păstrează în apă rece.

Dacă se vor folosi și intestinele conservate cu sare, sau uscate (după sărare), acestea fiind deja curățate, se vor ține neapărat cu circa 12 ore înainte de preparare în apă călduță, se va schimba apa de 2-3 ori, ca să se desăreze

bine, apoi se vor spăla bine pe ambele părți, umflându-se cu țeava, ca să se verifice dacă sunt rupte sau au alte defecte. Apoi se vor tăia în bucăți potrivite pentru circa o pereche de cârnați; după ce se vor umple, se vor separa printr-o răsucire la mijloc.

Intestinul gros este mai dificil de curățat, întrucât trebuie să i se anihileze complet mirosul caracteristic. Se golește de conținut, la fel ca intestinul subțire, însă cu mare grijă, deoarece este mai puțin rezistent. Se spală la un jet de apă, sau turnând apă cu un ibric sau cu o oliță pe la un capăt, aceasta scurgându-se pe la celălalt capăt, până când se spală bine.

Apoi se întoarce pe partea cealaltă (tot cu ajutorul apei), cum s-a procedat la intestinul subțire, spălându-se bine cu apă călduță și scurgându-se de apă. Se presară 2-3 linguri de sare și se stropește cu 2-3 linguri de oțet, se freacă bine în pumni și se limpezește cu multă apă ca să se îndepărteze mucozitățile. Pentru anihilarea mirosului, intestinele scurse de apă se presară cu o lingură cu vârf de bicarbonat și se stropesc cu 3-4 linguri de oțet, frecându-se în continuare cu mâna, apoi se limpezesc; se vor albi.

Dacă mirosul persistă, se prepară o soluție slabă (roz pal) de apă și hipermanganat. Cu această soluție se freacă puțin, lăsându-le să stea 1-2 ore, apoi se limpezesc cu multă apă rece (atenție la hipermanganat; dacă soluția este mai închisă, va păta intestinele în maro).

Tot pentru îndepărtarea mirosului, intestinele scurse se freacă cu sare, ceapă tăiată mărunt și puțin oțet cu care se lasă să stea 2-3 ore, apoi se freacă cu mâna și se limpezesc. După ce au fost bine spălate, se întorc cu partea interioară în afară și așa se vor folosi. Dacă aceste intestine nu sunt bine spălate, vor transmite preparatului care se va introduce în ele un miros neplăcut. Se păstrează în apă rece.

Stomacul, care are două orificii, se curăță de conținut, apoi se spală cu apă și se întoarce cu partea dinăuntru în afară, procedând la îndepărtarea mucoasei cu care este căptușit. Această operație se poate realiza numai cu sare. Se presară puțină sare într-o margine a unui orificiu, dezlipind treptat membrana fibroasă ce formează stomacul propriu-zis de mucoasa care-l căptușește (care acum se găsește în partea exterioară), adăugând câte puțină sare și trăgând mereu de amândouă membranele ca să se despartă. Membrana stomacului curățat se va spăla după aceleași metode ca și intestinul gros.

Vezica urinară se taie cu o porțiune de 5-6 cm din uretră. Uretra se va lărgi cât se poate, ca vezica să se întoarcă cu partea dinăuntru în afară, spălându-le bine ca și pe celelalte. Se păstrează în apă rece.

PREPARATE DIN MĂRUNTAIE DE PORC (PROSPĂTURI)

În mod obișnuit, în ziua în care se taie porcul se fac preparate din toate mărunțaiele, care se vor consuma mai repede: caltaboș, lebervurști, sângerete, tobă etc., pregătindu-se tot materialul fiert, apoi împărțindu-se pentru fiecare preparat cât este necesar.

Capul tăiat în jumătate se va pune în întregime la fiert (sau numai jumătate, dacă se fac mai puține preparate, rezervându-se restul pentru piftie sau pentru afumat), așezându-se într-o oală mai mare împreună cu circa 800 g șorici, rezultat de la curățirea slăninei de pe pulpele din față (care se vor folosi pentru cârnați), cu limba de porc (se mai pot adăuga 1-2 limbi, chiar și de vită) și 3-4 cepe albe, mari, fierte întregi (care vor fi necesare la unele preparate), 2-3 foi de dafin, 5-6 boabe de ienibahar sau, în lipsa acestora, boabe de ienupăr, zdrobite mai mare, cimbru, maghiran sau busuioc, sau alte mirodenii, după gust. Se acoperă cu apă rece cât să le cuprindă bine, fierbându-se la foc mijlociu până când se înfierbântă treptat apa (la circa 90 grade) fără să dea în clocot, micșorându-se apoi focul pentru a se menține această temperatură. Se fierbe până când se desprinde carnea de pe oasele capului (2-3 ore).

Limba se fierbe 1-2 ore, până când se desprinde pielița (v. „Preparate din limbă"). În această oală se vor pune numai bucățile care au gelatină (cu șorici) și bucățile grase, deoarece din această supă se va culege grăsimea adunată deasupra (cu puțină supă gelatinoasă), la unele preparate, iar supa (aspicul) se va folosi pentru tobă. Dacă aceste materiale se pun la fiert cu apă rece, care se încălzește treptat, se va extrage mai bine gelatina și dacă fierbe fără clocote (încet), nu se va tulbura supa (ca și pentru piftie).

Când s-a înfierbântat apa, se mai adaugă circa 1,5 kg carne de la ceafă sau alte bucăți mici de carne și tot cam atâta slănină de la gât (gușă). Slănina nu trebuie să se înmoaie prea mult (căci se va folosi tăiată în cubulețe); după 50-60 de minute, se scoate cu strecurătoarea și se lasă să se răcească.

În altă oală cu apă clocotită, puțin sărată, se introduc: plămânii, crestați cât mai adânc ca să iasă aerul din ei, altfel vor pluti la suprafață și vor rămâne nefierți; inima, crestată la jumătate; splina întreagă și circa 1 kg carne cu sânge, culeasă de la gât (pe unde a pătruns cuțitul la înjunghierea porcului); rinichii (despicați în jumătate pe lungime, crestați în 2-3 locuri pe lățime, spălați bine prin canalele interioare), care se fierb circa 20 de minute și se scot; ficatul întreg de la care s-a scos cu grijă vezica biliară (fierea), fără să se țină deloc în apă rece (cum greșit se procedează uneori), care ar extrage substanțele hrănitoare (proteine), în care este atât de bogat; după 20 de minute se scoate, chiar dacă la mijloc rămâne în sânge (cu atât mai bună va fi tocătura). Dacă fierb prea mult, atât rinichii, cât și ficatul se întăresc și tocătura va fi nisipoasă.

Se poate observa că într-o oală s-a pus să fiarbă cu apă rece materialul care va furniza gelatina (deci, apa trebuie să rămână, când acesta este fiert, numai până la nivelul materialului, ca supa să fie mai concentrată), iar în cealaltă oală cu apă fierbinte s-au introdus cărnuri cu sânge, care trebuie să se coaguleze imediat, ca respectivele produse să fie mai gustoase, când se vor adăuga în preparate. Supa în care au fiert este mai tulbure. În ea se vor fierbe pe rând toate preparatele menționate în continuare, folosindu-se în loc de apă simplă (pentru gust mai bun).

Această împărțire a componentelor este valabilă numai în ipoteza în care se fierbe tot materialul și se vor face toate preparatele enumerate. În cazul când o parte din ficat, carne etc. se vor păstra proaspete la congelator, se vor fierbe, după apreciere, numai acele părți pe care le dorim, ținând cont de modul de fierbere. Când toate sunt fierte, se scot în lighean (separat din fiecare oală), îndepărtându-se oasele și, după ce s-au răcit, se va împărți materialul pentru:

Caltaboș

1/2 din ficat; un rinichi; 1/2 din plămâni; 1/4 din carnea și grăsimea de la capul de porc; 1/4 din slănina de la gât (gușă); 1/4 din șorici; 1/4 din carnea fiartă; 1/2 din splină; condimente: piper, ienibahar, coriandru, nucșoară rasă sau cuișoare; în lipsa lor, boabe de ienupăr, maghiran, busuioc

Condimentele se vor pune măcinate fin, combinate după gust. Tot materialul se trece prin mașina de tocat, cu sita cu găuri mici, împreună cu circa 300 g de ceapă tăiată mărunt și călită în prealabil cu o lingură cu untură sau 2 linguri cu untdelemn (până când scade apa ce o lasă și devine lucioasă, fără să se rumenească). La tocătură se adaugă o linguriță rasă de piper, 1/2 linguriță de ienibahar, o linguriță cu vârf de zahăr (facultativ), 2-3 cuișoare pisate bine în piuliță sau o linguriță de nucșoară rasă prin răzătoarea cu găuri mici, coriandru sau boabe de ienupăr măcinate, semințe și frunze de cimbru, la alegere, după gust.

Cine dorește să înmulțească compoziția poate adăuga circa 100 g orez fiert cu 1/2 l de apă; se fierb la foc mic (bobul va absorbi apa în întregime când acesta este bine fiert și va rămâne întreg). La tocătură se adaugă 100-200 ml de supă cu multă grăsime, din oala în care a fiert capul de porc, amestecându-se bine toate, ca să aibă consistența unei paste și potrivindu-se gustul cu sare fină.

Cu ajutorul șprițului sau prin mașina de tocat, la care s-a montat tubul pentru cârnați, se umplu intestinele de caltaboși, legându-se la ambele capete cu sfoară subțire. Când toți caltaboșii sunt gata, se introduc în apă sau supă fierbinte (care a fiert în clocot) și, fără să mai dea în clocot, se țin așa 50-60 de minute, după care se scot cu strecurătoarea de macaroane, înțepând din loc

în loc intestinul cu un ac gros, să iasă aerul, ca să nu plesnească, și li se dă drumul câteva minute în apă rece, apoi se așază pe platou.

Se consumă calzi sau reci.

După dorință, se pot prăji puțin pe ambele părți înainte de a se consuma calzi, cu mămăliguță sau cu piure de cartofi.

Lebărvurst

1/2 din ficat; 1/2 din splină; o inimă de porc; un rinichi de porc; 1/4 din grăsimea de la gușă; 1/2 din carnea sângerândă; condimente; piper; nucșoară; ienibahar; cuișoare; maghiran

Toate componentele se trec prin mașina de tocat cu sita cu găuri mici de 3-4 ori, odată cu 1-2 cepe mari fierte și cu carnea. La tocătură se adaugă 200-300 ml supă cu multă grăsime (adunată din oala în care a fiert capul) și condimente: o linguriță de nucșoară rasă prin răzătoarea cu găuri mici, 1/2 linguriță de piper și 1/2 linguriță de ienibahar măcinat, 1-2 cuișoare pisate fin în piuliță, maghiran după gust și câte o linguriță de sare fină pentru fiecare kg de compoziție, sau după gust. Compoziția va avea aspectul unei paste, cu care se umplu intestinele ca pentru caltaboși mai subțiri, procedându-se în continuare exact ca și la pregătirea caltaboșilor.

Se consumă rece.

Tobă

1/2 din carnea și grăsimea de la capul de porc; 1/2 din carnea fiartă; 1/4 din șorici; limba (limbile) curățată de pieliță; condimente: piper, ienibahar, usturoi

Toată carnea fiartă se taie în cuburi cu latura de 4-5 cm. Limba se taie în fâșii cu grosimea de 2 cm și lungimea de 4-5 cm. Șoriciul se taie în fâșii de 2 cm. Separat, se strecoară 500-600 ml supă (fără grăsime) din oala în care a fiert capul de porc și șoriciul. Când toate sunt pregătite, materialul tăiat (fasonat) se presară cu 1/2 linguriță de piper măcinat, 1/2 linguriță de ienibahar măcinat și mujdeiul (8-10 căței de usturoi, sau după gust, tăiați în felii și presărați cu o linguriță de sare, apoi striviți cu dosul unei linguri de lemn, opăriți apoi cu supa, strecurată fierbinte prin strecurătoare peste tot materialul cu care se amestecă). Sare nu mai este necesară, dacă și supa a fost puțin sărată.

Compoziția se pune cu lingura în stomacul și vezica pregătite (dacă este compoziție mai multă), alternând bucățile ca să fie variat așezate, apoi se toarnă zeama peste ele cât să le cuprindă până la nivelul cărnii. Se leagă orificiile, lăsând puțin spațiu gol până la legătură, pentru dilatarea lichidului în timpul fierberii. Se introduc tobele într-un vas cu apă clocotită, cu legăturile în sus, dar focul se reduce imediat ca apa să fiarbă fără nici un clocot 1-2 ore (după

mărime). Dacă aerul umflă tobele (când se dilată), se înțeapă cu acul gros, numai în partea de deasupra, ca să iasă aerul. Când a trecut timpul prescris, se scot cu strecurătoarea și se așază pe o planșetă cu legăturile în sus. Deasupra, se pune o altă planșetă cu greutatea de circa 1 kg peste ea, ca să nu preseze prea mult, să nu iasă afară zeama (aspicul) și se lasă așa până a doua zi, când se poate consuma.

Tobele cu mai puțin aspic (numai cât să lege între ele bucățile) se pot afuma și se păstrează timp mai îndelungat la rece.

Chișcă

Este un preprat foarte obișnuit, mai ales în mediul rural. Se aleg circa 500-600 g de carne (cu sânge, de la gât), completate cu circa 300-400 g de slănină de la gușa (gâtul) porcului, care se opăresc 1/4 oră în apa în care au fiert măruntaiele, apoi, reci, se taie în fâșii mai groase, amestecându-se cu sânge crud (după dorință), un polonic (circa 100-200 ml) cu grăsime adunată de la supa în care au fiert capul și șoriciul, plus ceea ce a rămas de la celelalte preparate (șorici, carne) și 100-150 g orez (spălat, scurs), iar pentru aromă: piper, ienibahar (măcinate), cimbru, chimen (după gust). Se pune totul în stomacul porcului (dacă nu s-a făcut tobă) sau în intestin gros mai larg (cecum), lăsând un spațiu de 3-4 cm până la latură, deoarece la fiert se umflă orezul sau păsatul. Se fierbe, ca și toba, circa o oră, apoi, rece, se zvântă, a doua zi se leagă, trecând o sfoară în jurul ei ca o plasă, și se dă la afumare 1-2 zile.

Se fierbe în oala cu sarmale, așezată în mijlocul lor, și la servit se taie în felii, servindu-se alături de sarmale. Este delicioasă fiartă cu varză, însușindu-și reciproc gustul.

Se poate fierbe, pentru gust, în ciorbă de zarzavat 30-40 de minute, după ce zarzavatul s-a fiert și ciorba a fost acrită cu zeamă de varză, borș sau cu altă acreală. Chișca fiartă se scoate, servindu-se ca fel doi, iar ciorba se drege cu gălbenuș și smântână și se presară cu leuștean.

Cârnați

Cârnații se prepară în mod obișnuit numai din carne de porc, folosindu-se în acest scop spetele (pulpele din față), una sau amândouă, burta (bletul) și alte bucăți rezultate de la fasonarea cărnurilor. Cu rezultate foarte bune, aceasta se poate amesteca cu carne de vită tânără (mânzat), de la ceafă (cea mai moale), sau cu altă carne, fără pielițe (capac, pulpă etc). Carnea de vită se procură cu 2-3 zile înainte de tăierea porcului și, după ce s-a curățat de pielițe și oase, se cântărește, apoi se taie în bucăți mai mici și se trece prin mașina de tocat cu

sită mică, de 3-4 ori, adăugând pentru fiecare kilogram de carne cântărită 100 ml apă în timpul cât se trece prin mașină, chiar de prima dată. După ce s-a măcinat încă de 2 ori, se amestecă cu 20 g sare albă fină pentru fiecare kilogram de carne și 1,5 g de silitră pentru fiecare kilogram de carne. Silitra se va opări cu puțină apă clocotită (luată din apa care se adaugă în carne) cu care se amestecă bine (să fie complet dizolvată). Se bate bine carnea cu mâna, până când se obține o pastă omogenă, apoi se păstrează la rece sau la frigider circa 24 de ore, ca să se matureze, carnea devenind mai ușor de digerat și totodată căpătând o culoare roșie-roz, datorită silitrei.

Carnea de vită poate să reprezinte până la 40% din compoziția de cârnați, dacă este mai grasă carnea de porc, sau are mai multă slănină. Carnea de porc se trece prin mașina de tocat cu găuri mari (unele persoane o mărunțesc cu barda). Odată cu ea, se poate trece și carnea de vită, ca să se lege mai bine împreună, apoi se frământă bine cu mâna, adăugându-se 1/2 linguriță de piper măcinat și 3-4 căței de usturoi (sau ambele, după gust) pentru fiecare kilogram de carne. Usturoiul se taie în felii și se presară cu o parte din sarea necesară pentru carnea de porc (20 g la kg), zdrobindu-se bine cu dosul lingurii de lemn. După aceea, se diluează cu o parte din apa care se va adăuga pentru carnea de porc (100 ml la kg carne), strecurându-se peste tocătură (usturoiul se poate toca împreună cu carnea dacă se dorește un gust mai pronunțat, dar numai cu o cantitate mică de carne care se trece de mai multe ori prin mașina de tocat ca să se mărunțească bine usturoiul, nu toată carnea).

După ce s-a frământat bine, compoziția se introduce în intestinul subțire cu șpriț sau cu ajutorul tubului pentru cârnați, montat la mașina de tocat (fără sită și cuțit) pe care s-a rulat intestinul subțire, tăiat în lungime de 80-100 cm, sau mai scurt. După ce s-a umplut (nu prea îndesat, ca să nu plesnească), cârnatul se răsucește la mijloc. Se formează astfel cârnați perechi, care se așază pe un băț, neînghesuiți, lăsându-i să se usuce 2-3 zile, după care se dau la afumare 2-3 zile, până când capătă culoare aurie.

Se consumă fripți, sau dacă se usucă, tăiați în felii subțiri.

Cine are condiții poate să-i conserve, după afumare, la congelator (în pungi de nailon) ca să nu se usuce. Astfel, se pot folosi cu orice preparate din legume. Chiar și mai uscați, este bine să se păstreze la congelator (ladă), ca să nu se usuce prea mult sau să se rîncezească după un timp, la căldură.

Topirea grăsimii

Această operație se face a doua zi după tăierea porcului.

Slănina, curățată de șorici sau cea rezultată de la fasonare, se taie în bucăți cât mai egale (ca să se topească în același timp). În vasul în care se va topi se

pun 1-2 cești de apă sau lapte (care și albește) ca să nu se lipească și să se ardă slănina, până când începe să-și lase grăsimea, ținându-se tot timpul la foc mic și amestecând din când în când, cu o lingură de lemn, pe fundul vasului, ca să se dezlipească toate bucățile. Când jumările capătă culoare aurie, se scot cu strecurătoarea, presându-se puțin cu lingura de lemn. Se așază într-un borcan, fără să se săreze (sarea le înmoaie). Se vor săra numai când se mănâncă.

Vasul cu grăsimea rămasă se va lua de pe foc, lăsându-se să se așeze suspensiile. Când este numai puțin călduță, se pune în bidoane (borcane). Numai după răcirea completă a grăsimii, bidoanele se acoperă cu capacul cu găuri sau cu tifon (hârtie perforată) pentru a evita mucegăirea. Grăsimea de la fundul vasului (cu resturi de jumări) se pune separat, deoarece jumările de osânză nu se rumenesc în același timp cu cele de slănină și sunt mai moi, pretându-se pentru pogăci cu jumări. Se pot adăuga la prepararea diferitelor tocături din carne proaspătă sau afumată.

Untura proaspătă se folosește la aluaturi. Se poate păstra la congelator cel mult 5-6 luni, pregătită în cantități de 500 g (după ce a fost curățată de pieliță și măcinată), cât este necesar pentru o porție de aluat. La nevoie se dezgheață bine.

Grăsimea de pe intestine trebuie pusă imediat în apă rece cu bicarbonat și oțet sau în soluție slabă de hipermanganat 2-3 ore (cum s-a arătat la „Pregătirea membranelor", v. „Intestinul gros"), ca să-i dispară mirosul provenit de la intestinul gros. Sau se va folosi la prepararea săpunului, după ce în prealabil s-a prăjit, ca să nu se altereze și, împreună cu jumările proprii, precum și cu alte grăsimi ce se mai adaugă pe parcurs, se vor folosi în scopul alăturat.

CĂRNURI DIFERITE, REZULTATE LA TĂIEREA PORCULUI

***Pulpele** din spate* se folosesc la prepararea șuncii sau se adaugă carnea la diferite preparate.

Spetele (pulpele din față) se pot folosi la fel ca și cele din spate, după ce s-au afumat sau se adaugă una sau amândouă la carnea pentru cârnați.

Pieptul cu coastele pe care se va lăsa carnea, sărat și afumat, se folosește la diferite preparate cu legume (fript separat sau fiert împreună cu ele) sau se vor scoate oasele (coastele) și slănina striată cu carne, sărată și afumată, se va fierbe cu mirodenii pentru kaiserfleisch.

Burta (bletul) se adaugă la cârnați sau, sărată (neafumată), se fierbe pentru slănină cu boia și usturoi. La fel slănina de la gâtul porcului (gușa), și aceasta striată cu carne, proaspătă sau sărată, se fierbe pentru slănină cu boia și usturoi.

Mușchiul garf (antricotul), care se taie de o parte și de alta a șirei spinării, cu 12-15 cm din coaste, se poate conserva proaspăt la congelator, tăiat în felii de grosimea coastei, pentru grătar, sau fără coastă, pentru diferite șnițele (feliile alăturate se pun în pungă de nailon și, la nevoie, se vor dezgheța în frigider, atât cât să se poată dezlipi una de alta și să se pregătească înainte de a se dezgheța, ca să nu se scurgă sucul din carne). Dacă se scoate tot mușchiul întreg, fără os, se obține mușchiul file, care, sărat și afumat puțin, se folosește ca atare, tăiat în felii subțiri, sau prăjit cu diferite preparate din legume. Sau se poate fierbe în bucată mai mare cu diferite mirodenii pentru ocazii festive. Bucata se taie în felii subțiri care se așază suprapuse pe un platou, ornate cu măsline și gogoșari.

Ceafa, care este continuarea antricotului, cu carne striată cu grăsime, se poate conserva proaspătă la congelator, sau, sărată și afumată puțin, se adaugă treptat la diferite preparate, mai ales la sarmale, în amestec cu carne proaspătă.

Slănina de pe spate se sărează și se afumă, consumându-se ca atare.

Ciolanele și picioarele, proaspete sau puțin sărate (3-4 zile), se folosesc pentru piftie, sau, sărate și afumate, se adaugă la diferite preparate pentru a le da gust mai bun.

Toate oasele se afumă pentru a se adăuga la ciorbe, cărora le vor da gust deosebit de bun. Deci, totul se folosește.

Toate cărnurile și slănina tranșate se așază pe o masă sau pe planșetă, ca să se răcească mai repede, apoi se vor săra.

Când sunt condiții de păstrare în stare proaspătă la congelator (ladă), se vor săra numai slănina și carnea care ulterior se dorește să se consume afumate, restul se vor lăsa până a doua zi la rece, când se vor tăia în liniște, după necesități (ca să nu mai necesite o nouă decongelare pentru această operație) și se vor repartiza în pungi de nailon, așezându-le în congelator (reglat la maximum pentru o zi, ca să înghețe cât mai repede sucul în celulele cărnii; astfel, la dezghețare nu va ieși din carne. Fiind o cantitate mare introdusă odată, va îngheța mai încet, în cazul în care congelatorul este pus la minimum, sucul din carne transformându-se treptat în ace de gheață care vor sparge celulele cărnii și, la dezghețare, acesta se va scurge printre fibrele cărnii, dacă nu se vor respecta regulile de la dezghețare. După 24 de ore, temperatura se va regla la normal sau la minimum. Indicațiile referitoare la decongelare au fost date în capitolul „Fripturi").

Sărarea

Sarea este o substanță higroscopică, adică absoarbe apa prin topirea ei. Pe această proprietate se bazează folosirea ei la conservarea unor preparate din

carne (slănina, diferite cărnuri, oase) afumate, după ce au fost sărate, atât sarea în diferite concentrații, cât și fumul având și o acțiune bactericidă. Prin extragerea apei de la suprafață, preparatul se va zvânta și microorganismele nu vor mai avea condiții de dezvoltare. Dar nici uscarea exagerată și prelungită peste măsură nu este indicată, deoarece se distrug celulele și carnea se întărește atât de mult, încât nici nu se mai poate tăia și nici nu mai poate absorbi apa când fierbe, rămânând deci necomestibilă.

De aceea, se vor consuma mai întâi cărnurile mai subțiri, care în 2-3 luni se usucă prea mult. Sau acestea se vor păstra în continuare la congelator, în pungi de nailon, când se observă că au o tendință de a deveni prea tari, fără să se aștepte să se producă efectul nedorit. Această măsură este necesară și pentru cârnații sau salamul uscat, care, uscându-se prea mult, devin necomestibile și râncezesc la mijloc (chiar și salamul de Sibiu).

Pentru sărarea cărnurilor se va folosi sarea albă mai fină, amestecată bine cu silitră (azotat de sodiu) sau salpetru (azotat de potasiu), care au proprietatea de a grăbi sărarea, de a menține culoarea roșie a cărnii și au și o acțiune bactericidă. Dar aceste substanțe, fiind toxice în cantități mai mari decât cele indicate, este de recomandat ca amestecul de sare cu silitră, mai des întrebuințat (fiind mai tare cu 15% decât salpetru), să se facă de către o persoană competentă și cu experiență.

Teoretic, se amestecă 50 g sare fină cu 1,5 g silitră, calculate pentru fiecare kilogram de carne. Cu acest amestec se freacă abundent cărnurile și oasele (care au și carne) pe toată suprafața, lăsând astfel bucățile mai mici și nu prea groase circa 8 zile, timp în care se întorc de 2-3 ori, scăldând de fiecare dată toate bucățile în saramura care se adună dedesubt și schimbând de fiecare dată ordinea în care au stat (cele de deasupra cu cele de dedesubt). Dacă sunt cărnuri mai groase (șunci), după sărarea aceasta timp de 3-4 zile, se vor introduce în saramură cu concentrația indicată.

Concentrația sării se poate măsura cu aparate speciale (de care nu dispune oricine) sau rudimentar (cu un ou proaspăt introdus în saramură), dar este mai sigur să se folosească de la început cantitățile exacte de apă și sare, stabilite după observații științifice; aceste date se găsesc în toate manualele pentru școlile profesionale de specialitate. Cu aceste cantități se pot obține patru categorii de saramură în funcție de concentrația sării, după cum urmează:

1. saramură foarte concentrată, cu 250 de g sare la 1 litru de apă (în care se va scufunda numai 1/4 din ou);

2. saramură concentrată cu 220 g de sare la 1 litru de apă (în care se va scufunda jumătate de ou);

3. saramură în concentrație mijlocie cu 180 g de sare la 1 litru de apă (în care se va scufunda 3/4 din ou);

4. saramură în concentrație slabă cu 160 g de sare la 1 litru de apă (în care oul se va scufunda complet, se va vedea numai vârful acestuia).

În plus, pentru grăbirea procesului de sărare și pentru menținerea culorii la cărnuri, se adaugă la toate aceeași cantitate de:

- silitră (azotat de sodiu) 2,5 g la 1 litru de apă;
- zahăr 1,5 g la 1 litru de apă.

Sarea (poate să fie cu granulație mai mare, dar albă) se dizolvă în apă, lăsând să se așeze impuritățile, apoi se decantează, măsurându-se cantitatea rămasă și numai la aceasta se vor adăuga silitra și zahărul. Silitra se va amesteca cu puțină saramură fierbinte ca să se topească bine și apoi se va amesteca cu saramura. Dacă nu se pune silitră la sărarea cărnurilor, acestea vor căpăta o culoare cenușie, deoarece sarea distruge coloranții din carne.

Șunca

Din pulpele porcilor tineri (8-9 luni) cu greutatea în jur de 100-120 kg se obține cea mai gustoasă șuncă.

Pulpele (din față sau din spate) se dezosează, scoțându-li-se femurul cu grijă, fără să se taie prea mult carnea, lăsându-se numai cu ciolanul (fără picior). Pe scară industrială, cărnurile mai groase se injectează cu saramură concomitent cu sărarea exterioară, astfel încât șuncile pot să rămână nedezosate până când se termină sărarea și afumarea. În gospodărie nu sunt astfel de condiții.

După dezosare, dacă s-au răcit bine, șuncile se freacă abundent cu amestecul de 50 g sare, 1,5 g silitră, 1,5 g zahăr, plus aromele măcinate: piper, coriandru, boabe de ienupăr măcinate, maghiran, busuioc, cimbru, ceapă, usturoi, lăsându-se la loc răcoros (8-10 grade) timp de 4 zile. După aceea, se toarnă peste bucățile de carne o saramură mijlocie cu 180 g sare la 1 litru de apă plus 1,5 g silitră și 1,5 g zahăr la aceeași cantitate de apă. Saramura se poate fierbe câteva clocote și, eventual, cu condimente în plus. Se lasă să se răcească și apoi se strecoară peste carne, cât să o acopere bine și să depășească puțin nivelul. Se lasă astfel să stea 2 săptămâni, întorcând zilnic bucățile de carne în saramură, iar la 3 zile schimbând ordinea de așezare a acestora (cele de deasupra se așază dedesubt). În acest timp, carnea se maturează, devine mai moale și datorită silitrei va căpăta culoarea roșie-roz.

După trecerea acestui interval de timp, bucățile de carne se spală bine de sare cu apă călduță, limpezindu-se cu apă rece, apoi se leagă cu sfoară trecută prin șorici în partea mai îngustă. Se atârnă pe băț și se lasă 1-2 zile să se zvânte, apoi se afumă 4-5 zile, până când capătă culoare aurie.

Carnea se folosește ca șuncă fiartă. În acest scop, se va tăia câte o bucată care să se consume în 3-4 zile, altfel, dacă se ține prea mult fiartă, se usucă și-și pierde aspectul. Șunca fiartă se păstrează acoperită la frigider.

În situația în care șunca fiartă (păstrată în condiții igienice la frigider) și-a pierdut aspectul, s-a ofilit, se trece prin mașina de tocat (circa 400 g șuncă) cu (o cutie) sardele (conservate în untdelemn). Tocătura se adaugă la 200 g de unt frecat (să fie moale), împreună cu untdelemnul de la sardele, amestecând bine și potrivind gustul cu sare. Pasta se pune în borcane (păstrate la rece în frigider sau congelator) și se va folosi pentru sandviciuri.

În apa în care se va fierbe șunca, se poate pune vin sau zeamă de varză (circa 1/4 din cantitatea de apă), foaie de dafin, piper și ienibahar boabe sau alte arome, după gust. Când apa clocotește, se introduce bucata de carne, lăsând-o să stea în apa fierbinte, aproape de punctul de fierbere (circa 90°), timp de 2-3 ore (depinde de mărimea bucății și dacă a fost din porc tânăr sau bătrân), fără să mai fiarbă nici un clocot.

Se va încerca cu o andrea: dacă aceasta intră cu ușurință în ea, vasul se ia de pe foc, lăsând șunca să se răcească în apa în care a fiert.

Șunca se poate fierbe mai repede (circa o oră) în oală sub presiune. În oală se pune o crăticioară emailată de 1/2 l, cu gura în jos și peste ea se așază grătarul care aparține oalei și apă (fără sare, numai cu condimente, până la înălțimea crăticioarei). Carnea se așază pe grătar, apoi oala se închide și se așază pe foc. Când încep să iasă primii vapori, focul se reduce și de atunci se calculează timpul de fierbere (o oră). După aceea, oala se ia de pe foc, se deschide clama cu care s-a închis capacul și se lasă să se răcească până când se condensează vaporii și capacul cade singur de pe oală. Se scoate carnea, se pune pe platou și când s-a răcit, se servește. În acest mod, carnea pierde foarte puțin din conținutul ei, însă va fi mai sărată.

Oricare ar fi metoda prin care se fierbe șunca, apa care rămâne se poate folosi pentru ciorbe de orice fel, cu gust de afumătură.

Piept, slănină, ceafă, mușchi file

Pieptul (cu sau fără coaste) și slănina de pe burtă se taie în bucăți potrivite ca mărime.

Ceafa și mușchiul file se lasă în bucată întreagă (curățate de slănină). Se freacă foarte bine cu amestecul de 50 g sare, 1,5 g silitră, 1,5 g zahăr, calculate la fiecare kilogram de carne. Pot să fie și alte bucăți mici de carne. (Dacă antricotul se pune întreg cu oase cu tot, se va săra împreună cu șuncile). Bucățile se suprapun în vasul pentru sărat, lăsându-le să stea astfel 3 zile. După aceea,

bucățile de carne se întorc, schimbându-se cele de deasupra cu cele de dedesubt, după ce toate s-au scăldat în saramura lăsată. Se țin încă 4 zile în saramură, apoi se limpezesc bine de sare cu apă rece, se leagă, atârnându-le pe un băț și lăsându-le să se usuce 1-2 zile; apoi se afumă 2-3 zile, până când capătă culoare aurie.

Pieptul striat cu carne (cu coastele scoase) se va fierbe cu mirodenii ca și șunca, în apă fierbinte, circa o oră, fără să fiarbă în clocot. După ce a fiert (când intră cu ușurință furculița în el), se lasă să se răcească în apa în care a fiert.

Pieptul de la care nu s-au scos nici coastele, nici carnea se taie în fâșii pe lungimea coastelor și apoi în bucăți potrivite ca mărime. Se frig împreună cu bucăți de cârnați, servindu-se cu mămăliguță caldă, cu soteuri de legume sau cu mâncăruri fără carne, cu orice fel de legume.

Slănină cu boia

Slănina de la gâtul porcului (gușa), proaspătă sau sărată, ca și pieptul sau burta, sărate și neafumate, se fierb (câte o bucată) cu mirodenii (foi de dafin, boabe de piper și de ienibahar sau cimbru, maghiran, după gust) circa o oră (fără clocot), așezate într-un vas cu șoriciul în jos (altfel vor sta la suprafața apei și nu vor fierbe).

Între timp, se taie în felii 7-8 căței de usturoi, se presară cu o linguriță de sare și apoi se zdrobesc cu dosul unei linguri de lemn într-o farfurie, adăugând și 2-3 linguri de apă fierbinte (în care a fiert slănina). Când slănina este fiartă (fără să fie prea moale), se scoate cu furculița și se trece imediat prin acest mujdei, întorcând-o pe toate părțile. După aceea, caldă sau rece, slănina se presară cu boia dulce, frecând-o cu mâna sau cu o cârpă, ca să se înroșească pe toate părțile.

Slănină afumată

Bucățile de slănină se freacă bine cu sare fină, albă (fără miros de petrol sau sulf), pe toate părțile (și șoriciul), apoi se așază într-un vas de lemn sau din plastic, suprapunând bucățile cu șorici către șorici și slănină către slănină, cu un strat de sare de circa 1/2 cm între ele. Se lasă astfel într-un loc răcoros (3-4 grade) timp de 3 săptămâni în total. După 10 zile, se sărează bine din nou, frecându-se, la fel, cu sare din abundență pe toate părțile și așezându-se în ordinea inversă, bucățile de deasupra se vor așeza dedesubt, cu slănina către șorici (deci, toate bucățile vor fi așezate suprapuse, cu slănina în sus, bine

presărate cu sare). Slănina își absoarbe sare numai până la saturarea apei din celulele de grăsime, mai multă nu poate absorbi, oricât de multă sare ar fi.

Când se sărează slănina a doua oară (după 10 zile) și se întorc bucățile cu slănina în sus, se poate presăra fiecare bucată cu altă aromă: piper, coriandru, ienupăr, ienibahar, cimbru, maghiran, cuișoare, usturoi sau combinate.

După sărare, slănina se spală cu apă călduță de sarea rămasă, se leagă la un capăt cu sfoara trecută prin șorici și se lasă să se zvânte, atârnată pe băț 1-2 zile. După aceea bucățile de slănină se dau la afumare.

Slănina de purcel tânăr, în grosime de 1,5-2 cm, se lasă la sărare numai o săptămână. Odată cu sarea se poate condimenta cu aroma preferată. Bucățile de slănină se întorc la două zile, schimbând pe cele de deasupra cu cele de dedesubt, trecându-le pe toate prin saramura care s-a adunat la bază. În ziua a opta, se spală în apă călduță de sarea rămasă, limpezindu-se cu apă rece, apoi se leagă cu sfoară, se zvântă 2 zile și se dau la afumat 2-3 zile, până când capătă culoare gălbui-aurie sau mai deschisă, după preferință.

Slănina numai sărată, sau sărată și afumată, se va păstra la loc răcoros, întunecos și fără curent de aer, ca să nu se râncezească.

De reținut: Slănina, cârnații, salamul și orice carne afumată nu se vor păstra în pod pe timp călduros, deoarece grăsimea se topește și curge din ele, se usucă prea mult și râncezesc. Se vor păstra într-un loc răcoros (cămară, pivniță, sau în congelator).

CONSERVAREA CĂRNII DE PORC ÎN GRĂSIME

Carnea de porc se poate conserva, în grăsime, fie proaspătă, fie congelată. Carnea nu se sărează înainte de a se frige, în scopul formării unei cruste la suprafața acesteia care să împiedice scurgerea sucului (sarea, prin topirea ei, extrage sucul din carne). În cazul cărnii congelate, se vor avea în vedere sfaturile referitoare la decongelare de la capitolul „Fripturi".

Pentru conservarea în grăsime se pretează orice carne de porc, fără os. Carnea se taie în bucăți potrivite ca mărime, cu grosimea de 2-3 cm. Într-o cratiță de 4,5 l (depinde de cantitatea cărnii care urmează să fie prăjită) se pune untură de porc topită, într-un strat de 2 cm, lăsând să se încingă puțin, la foc mic; se așază apoi un rând de bucăți de carne nesărate, se face focul mai tare, se prăjesc câte 2-3 minute pe fiecare parte ca să se coaguleze la suprafață, pe urmă se prăjesc iar pe ambele părți ca să se rumenească, având grijă să nu se usuce; carnea trebuie să rămână moale și mustoasă. Bucățile de carne se scot cu furculița și se așază într-o oală smălțuită (un borcan). În această grăsime se prăjește toată carnea și, eventual, și cârnații, care se vor păstra separat sau se vor așeza în straturi alternative cu carnea. Grăsimea rămasă, care

nu este arsă, se toarnă peste carne, completându-se cu altă grăsime topită, până când se umplu vasele; grăsimea trebuie să treacă peste nivelul cărnii cu 2-3 cm, deoarece când se răcește, scade. Grăsimea care se pune peste carne se poate completa cu untdelemn, care o va menține mai moale; în felul acesta, carnea se poate scoate mai ușor, după ce se sleiește grăsimea. Însă, dacă se păstrează la cald, untdelemnul se va râncezi mai repede. Vasul cu carnea astfel aranjată se pune din nou pe foc mic (la aragaz se pune un disc de metal dedesubt), lăsând să fiarbă 10 minute, ca să se distrugă microorganismele sau mucegaiurile care, eventual, au putut ajunge pe carne în timpul manipulării. Chiar este indicat ca, din când în când, la 4-5 săptămâni, să se încingă vasul cu carnea și grăsimea, evitând astfel formarea mucegaiului și râncezirea cărnii. După ce grăsimea s-a răcit complet, a doua zi, vasele se leagă simplu cu hârtie perforată sau cu tifon simplu și se păstrează în loc uscat și răcoros (pivniță). Se poate lua oricând carne din ele, acoperind bine restul bucăților cu grăsime.

PREPARATE DIN CARNE CONSERVATĂ PRIN STERILIZARE

În țările cu o puternică industrie alimentară, aceste conserve se prepară într-o gamă foarte variată, din toate cărnurile comestibile: porc, vițel, pasăre, pește și altele, specifice acestor locuri. Astfel, se pun la dispoziția populației produse finite care necesită numai o încălzire înainte de a fi servite, sau semipreparate – cărnuri în suc propriu conservate crude în cutii (în bucăți sau carne tocată), care vor rămâne foarte suculente și deci se vor putea folosi și în cantitate mai mică pentru a da gust preparatelor în care predomină legumele, pastele făinoase, diferite sosuri.

Aceste conserve se pot obține numai industrial, în instalații speciale, folosind cutii din tablă inoxidabilă care se pot închide ermetic.

La cererea unor cititoare de a găsi rețete cu aceste sortimente din carne, se vor da câteva sugestii, indicând grupul de preparate alături de care aceste produse se pot servi cu mare folos. Rețetele se găsesc în cartea de față, la capitolele:

– *Mâncăruri din legume:* carnea se adaugă numai când acestea sunt gata fierte, după ce li s-a potrivit gustul. Cantitatea de carne se pune numai deasupra, apăsând-o puțin în sos și lăsând-o să fiarbă 2-3 clocote, ca legumele și carnea să-și însușească reciproc gustul. Dacă se amestecă prea mult, carnea fiind fiartă, se va fărâmița și se va pierde prin legume.

– *Garnituri din legume, fructe și paste făinoase:* carnea se încălzește puțin la cuptor numai în momentul servirii.

– Carnea din conserve se poate servi cu sosuri calde (v. „Sosuri calde"), cu garnitură de orez sau cu macaroane (cu care se poate amesteca dacă este carne mai puțină, numai pentru gust) ori cu piure de cartofi.

– Carnea tocată conservată în suc propriu se poate folosi pentru a da gust mai bun diferitelor budinci cu legume (spanac, mazăre, conopidă), care se pot servi ca fel întâi sau ca fel doi de mâncare și, de asemenea, la legume umplute, procedându-se exact ca în rețetele corespunzătoare, dacă este carne suficientă, sau pentru legume fragile, cum sunt roșiile, dovleceii etc., cantitatea de orez (v. „Garnituri") sau de paste făinoase (macaroane, melcișori etc.; v. „Budinci"), care se fierb în prealabil, fiind de 2-3 ori mai mare decât cea din carne. Orezul sau macaroanele se fierb fără să se terciuiască, adăugând pentru gust și aromă plante aromatice (pătrunjel, mărar, țelină), ceapă puțin călită, piper, sare, 1-2 ouă care să lege compoziția, precum și sosul (foarte subțire, indicat în rețetă), cât să cuprindă legumele umplute; se lasă să fiarbă la foc mic (pe un grătar) acoperite sau la cuptor, tot acoperite, până când se înmoaie legumele, apoi se adaugă, după gust sare, acreală și arome.

De asemenea, carnea tocată se poate prepara cu diferite legume sub formă de musaca, procedând exact cum se indică în rețetele respective. Carnea se încălzește și apoi se adaugă celelalte ingrediente indicate în rețete. Carnea se aranjează alternativ cu legumele, exact cum s-a arătat.

De asemenea, se poate adăuga puțină carne în crochetele de legume, care se prăjesc și se servesc cu diferite sosuri, ca fel întâi sau doi.

Din șuncă și mușchi file (deși fierte) se pot pregăti șnițele, date prin făină, ou și iar prin făină sau pesmet (v. „Șnițele", servite cu garnituri de legume, soteuri etc.).

Cârnăciorii sau crenvurștii se încălzesc în lichidul în care au fost conservați (fără să clocotească, ca să nu plesnească, fiind deja fierți) și se servesc ca și cei proaspeți, cu muștar, hrean, sosuri pe bază de maioneză.

Consultând atent rețetele din prezenta carte de bucate, orice gospodină va găsi soluția cea mai potrivită după gustul propriu, realizând chiar combinații originale din ingredientele pe care le are la îndemână.

Preparate din vânat

Carnea de vânat, ca orice altă carne, după sacrificarea animalului intră într-o stare de rigiditate, de întărire a mușchilor. Carnea animalelor sălbatice, cu mușchii mai tari decât cei ai animalelor domestice, se lasă un timp mai lung sau mai scurt, între vânare și pregătire, devenind mai ușor de digerat după preparare.

Unele animale mici, cu blană, cum sunt iepurii, după vânare se lasă să se matureze, chiar în blana lor, necurățați nici de viscere (intestine și măruntaie). Păsările se lasă în penele lor, necurățate de intestine 6-7 zile, însă numai dacă timpul este rece, în jur de 0°C. Această maturare a cărnii în blană sau pene se numește fezandare și se practică numai pentru animalele mici (iepuri) și pentru păsări.

În mod obișnuit, animalele se jupoaie de blană, iar păsările se curăță de pene, apoi li se scot intestinele și carnea lor se marinează (v. „Marinarea cărnurilor"), ca să se matureze, adică să se înmoaie mai repede după stadiul de rigiditate. Din lipsă de spațiu, nu se poate trata fiecare vânat în parte.

În general, vânătorii cunosc mai bine, din experiență, tainele pregătirii vânatului imediat după sacrificare, în perioada necesară maturării (frăgezirii cărnii, după faza de rigiditate), cât și ale modului de pregătire după specie, vârstă etc.

Carnea animalelor tinere și a păsărilor tinere ajunse la vârsta zborului (care nu au încă mușchii întăriți) se poate frige la grătar, frigare sau tigaie, ca și carnea animalelor domestice.

Carnea animalelor mature (cu păr sau pene), după fezandare sau marinare, se poate pregăti după exemplele date la „Preparate din carne de iepure sălbatic", sau după gust, urmând indicațiile date la „Antreuri cu carne", „Mâncăruri cu carne", „Legume umplute cu carne", „Musacale", „Preparate din carne tocată cu sosuri" etc.

Carnea de iepure se fezandează sau, după caz, se marinează. După perioada de fezandare, carnea este moale, adică maturată și se poate pregăti imediat. Dacă se marinează, iepurele se jupoaie de piele și i se scot intestinele imediat după sacrificare, păstrându-se ficatul, de la care se îndepărtează vezica biliară. Se desprind spinarea și pulpele din spate de torace, apoi se taie și toracele în bucăți mai mici și se pun toate să se marineze (v. „Marinarea cărnurilor"). Se ține vasul cu carnea la rece, dar nu la frigider. Bucățile de carne se întorc în zeamă, în fiecare zi, timp de 3-4 zile.

După marinare, spinarea și pulpele din spate care au cea mai bună carne se curăță de pielițe, deoarece acestea sunt tari. Bucățile mai cărnoase sunt bune pentru friptură sau pastetă, iar din părțile din față, cu mult os, se prepară mâncăruri cu ceapă sau cartofi, cu sos de mărar etc., după exemplele (rețetele) arătate la preparatele din carne de animale domestice: vițel, porc, ovine. Iepurele mai tânăr, cu carnea fragedă, după fezandare sau marinare se poate frige la grătar, rotisor sau la frigare.

Friptură de iepure

1 spinare de iepure sau pulpele din spate, circa 100 ml grăsime de porc sau 100 ml untdelemn, 50-100 ml vin alb, 3-5 căței de usturoi, o ramură de cimbru, un vârf de linguriță piper, o linguriță rasă sare

Carnea, curățată de pielițe, se așază într-o tavă sau cratiță potrivită cu mărimea ei, pe un rând de rondele de morcov, pătrunjel, țelină și ceapă, tăiate de 1 cm grosime, se unge bine cu grăsime sau untdelemn și se presară cu piperul măcinat. În cratiță se pun 4-5 linguri de apă, sarea, cimbrul sau o foaie de dafin, apoi aceasta se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, acoperită chiar de la început, ca să se frigă carnea în vaporii formați (să rămână suculentă). Se întoarce din când în când, se stropește întotdeauna cu sosul din cratiță care se completează cu apă când scade, ca să nu se ardă zarzavatul, până când carnea se înmoaie, apoi se adaugă vinul sau zeama de la marinare, când scade lichidul. Durata de frigere variază între 1,5-2 ore sau mai mult, după cât de bătrân este animalul. Când furculița intră cu ușurință în carne, până la mijloc, înseamnă că aceasta este gata; dacă nu s-a rumenit suficient, se lasă puțin descoperită, ca să se rumenească pe toate părțile, după gust. Când este gata, în sos se pune usturoiul tăiat în felii și cu acesta se stropește friptura care, astfel, se aromează mai intens decât s-ar împăna cu usturoi.

Se servește cu sote de sfeclă sau de alte legume, cu piure de cartofi, garnitură de orez etc. Friptura se servește și rece.

Iepure cu măsline

1 kg carne (spinare, pulpe), 100 g ceapă, 100 ml untdelemn, o foaie de dafin, 10 boabe de piper, 1/4 kg suc de roșii, 25 g făină, 100 ml vin, 3-4 felii de lămâie (fără coaja albă, care este amară), 1/4 l zeamă în care a fost marinată carnea sau apă, sare

Ceapa, rasă prin răzătoarea cu găuri mici sau tăiată foarte mărunt, se călește în tot untdelemnul, 2 minute, apoi se adaugă carnea marinată, tăiată în bucăți de mărime mijlocie, și 4-5 linguri de apă sau de zeamă de la marinare.

Se frige înăbușit, tot timpul cu capac, la foc mic, pe plită sau la cuptor, circa 2 ore sau până când se înmoaie bine, adăugând câte puțină zeamă de la marinare sau apă simplă, ca să nu se ardă ceapa. Carnea se poate fierbe în oală sub presiune (circa o oră). Ceapa se călește direct în oală, împreună cu carnea, timp de 3-4 minute, amestecându-se, ca să se prăjească puțin la suprafață, apoi se toarnă 500 ml de apă și se lasă să fiarbă la foc mic, ca să nu scadă apa.

După ce a fiert carnea (în oricare variantă), făina se freacă cu sucul de roșii, turnat câte puțin la început, ca să nu se formeze cocoloașe, și apoi se deșartă în cratiță și se amestecă cu sosul; se adaugă vinul și apă sau zeamă de la marinare, dacă aceasta nu este prea acră (cât să cuprindă tot materialul), foaia de dafin, muștarul, feliile de lămâie, cimbrul și măslinele nedesărate. Cratița se introduce în cuptor, unde se lasă circa 20 de minute, ca să fiarbă și măslinele și să se formeze sosul. Acesta se mai subțiază, dacă este nevoie (circa 600-700 ml), deoarece servindu-se rece se mai îngroașă, fiind cu făină. Când este gata, i se potrivește gustul cu sare (sărează și măslinele) și, după dorință, se acrește cu zeamă de lămâie.

Se servește ca fel întâi.

Mâncare de iepure cu smântână

600-700 g carne, 100 g ceapă, 100 ml smântână, 25 g făină, 50-80 ml untdelemn, un vârf de cuțit de piper, 1/2 linguriță de boia dulce de ardei, o linguriță cu vârf de pătrunjel tăiat mărunt

Ceapa tăiată mărunt se călește, un minut, în untdelemn, apoi se adaugă carnea tăiată în bucăți de mărime mijlocie (poate să fie și mai osoasă) și se amestecă, ca să se prăjească puțin pe toate părțile. Se pun 4-5 linguri de zeamă de la marinare sau de apă și 1/2 linguriță de sare și se lasă să fiarbă acoperită, până când se înmoaie bine, adăugând câte puțină apă sau zeamă, ca să nu se ardă sosul. Când este gata, făina se freacă cu circa 250 ml de apă rece, adăugată câte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe și se toarnă în sos, lăsându-l să fiarbă câteva clocote, ca să se lege. Dacă sosul este prea gros, se mai diluează cu apă, atât cât să cuprindă bucățile de carne. După ce a fiert câteva clocote, se ia de pe foc, se amestecă imediat cu smântână, bătută bine cu o lingură de apă rece,

se sărează după gust și se adaugă pătrunjel și, facultativ, piper. Pentru culoare, se încălzește o lingură de untdelemn cu boiaua și se deșartă în mâncare.

Se servește cu piure de cartofi, cu garnitură de orez sau cu găluște, ca fel doi.

PREPARATE DIN CARNE DE IEPURE DOMESTIC

Carnea de iepure domestic este fragedă, fără miros deosebit, ca și carnea de vițel, pretându-se pentru orice preparat, friptă, fiartă sau tocată, ca și aceasta, sau ca orice altă carne de animal domestic.

Se poate și marina, mai ales cea provenită de la animale mai bătrâne.

MARINAREA CĂRNURILOR

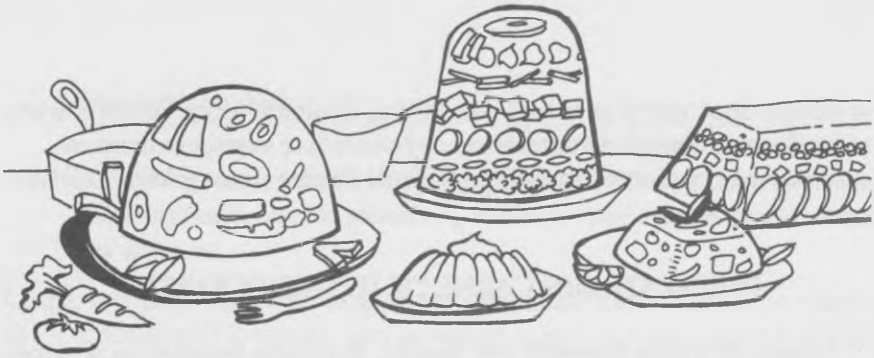
Marinarea are scopul de a frăgezi cărnurile și musculatura tare, provenite de la animale bătrâne domestice (vită, oaie) sau din vânat.

După 2-3 ore de la sacrificarea animalelor, se produc modificări în carne, instalându-se o rigiditate a acesteia, care poate să dureze 10-12 ore. După aceea, începe faza de maturare (8-10 zile), în timpul căreia se produc noi transformări care fac să dispară rigiditatea; carnea se înmoaie și devine mai ușor de digerat, după care se supune operațiilor culinare. Anumite părți de la unele animale, cum este mușchiul file de porc sau pastrama de porc sau de pasăre, după procesul de maturare și afumare se pot consuma fără altă pregătire.

Marinarea are scopul de a ajuta în continuare maturarea, prin mediul acid în care se ține carnea, dându-i în același timp și un gust plăcut de zarzavat și condimente. În mediul acid, nu se vor dezvolta microbii de putrefacție în perioada scurtă a marinarii.

Pentru circa 3 kg carne se fierbe 1,5 kg zarzavat (morcov, pătrunjel, țelină, ceapă), o foaie de dafin, 10-15 boabe de piper și ienibahar, o ramură de cimbru. După ce zarzavatul a fiert bine și s-a răcit, se adaugă 300-500 ml vin alb sec, 50-100 ml de oțet de 9 grade și 3-4 căței de usturoi zdrobiți, împreună cu o linguriță cu vârf de sare. Carnea se așază într-un vas potrivit de mare; peste ea se toarnă saramura rece cu tot zarzavatul, care trebuie s-o cuprindă bine. Se lasă 2-4 zile (dar nu la frigider), întorcând-o în lichid o dată pe zi.

Carnea marinată se poate pregăti cu sos de vânat, cum s-a arătat la „Iepure cu sos ragu", chiar cu zarzavatul în care a stat și cu o parte din zeama de la marinare, în care s-au dizolvat o parte din substanțele hrănitoare din carne; va fi un sos picant foarte gustos. În cazul mai multor preparate, chiar și la friptură, se adaugă lichid de la marinare, în loc de apă. Carnea de ovine, prin marinare, devine mai fragedă și i se anihilează mirosul specific.



Preparate pe bază de aspic și gelatină

PIFTIE

Piftie de pasăre

circa 2-3 kg carne de pasăre, pătrunjel, țelină, ceapă albă (circa 250 g), 10 boabe de piper, o linguriță cu vârf de concentrat de legume, zeamă de lămâie, sare

Pentru piftie se recomandă carnea de cocoș bătrân, de găină sau curcă, care au pielea mai groasă, cu mai multe substanțe gelatinoase. În plus, se pot pune labe și gâturi cu cât mai multă piele. Toată carnea se pune într-o oală cu apă rece (să treacă peste nivelul cărnii cu 3-4 cm), adăugând o linguriță de concentrat de legume sau o linguriță rasă de sare (care va coagula spuma, altfel supa va deveni albicioasă). Se lasă să stea deoparte circa 20 de minute, ca să se dizolve cât mai multă gelatină în apa rece, apoi oala se pune (cu această apă), chiar de la început, pe foc mic (supa să fiarbă aproape de punctul de fierbere, fără clocote). Spuma se poate îndepărta cu spumiera sau se va lăsa să se adune pe marginea oalei și pe parcurs se va depune la fund. Supa nu se tulbură din cauza spumei, ci dacă fierbe la foc mare, în clocote. Când supa s-a înfierbântat, se pune imediat zarzavatul tăiat în sferturi și piperul boabe, lăsând să fiarbă tot timpul la foc mic, deoarece carotenul din morcov colorează supa mai intens. Când supa a scăzut până la nivelul materialului și carnea este moale, desprinzându-se ușor de pe oase, oala se ia de pe foc și se lasă la rece până a doua zi, ca să se poată aprecia mai bine gradul de coagulare al supei.

Carnea se poate fierbe mai repede și mai bine în oală sub presiune. Carnea se pune în oală cu tot materialul menționat și apă rece cât să cuprindă materialul (fără să depășească nivelul lui), deoarece lichidul nu scade la fiert, dacă se fierbe tot timpul la foc mic. Oala trebuie să fie de 6-8 l, materialul împreună cu apa nu trebuie să ocupe mai mult de 2/3 din spațiul din oală, lăsându-se loc pentru vaporii care se formează. Carnea se poate fierbe la foc

mijlociu, până când se umple spațiul liber din oală cu vapori care vor începe să iasă prin ventil, producând un șuierat ușor; din acel moment, focul se reduce la minimum și, tot atunci, se va calcula durata de fierbere de circa 2 ore. Carnea va fi foarte moale și suculentă și supa limpede, dacă s-a pus sarea.

În oricare variantă, carnea trebuie să fie bine fiartă, să se desprindă cu ușurință de pe oase, iar supa să fie scăzută, numai cât să cuprindă bine tot materialul. Dacă se ia o picătură între degete, aceasta trebuie să fie cleioasă (lipicioasă). Supa se mai poate încerca dacă s-a închegat, punând o cantitate mică din ea la frigider. Dacă supa are grăsime deasupra, aceasta trebuie să se îndepărteze. Acest lucru se va putea face mai bine dacă se lasă la rece până a doua zi, cu tot materialul în ea, pentru ca grăsimea să se solidifice și supa să se închege. În acest mod, se va observa mai bine gradul de coagulare al supei. Dacă nu este destul de închegată, supa se mai fierbe, cât se apreciază că ar mai fi necesar.

În cazul în care materialul pentru piftie n-a fost suficient de gelatinos, ca să închege bine supa și se dorește, totuși, să fie mai multă gelatină (supă închegată) la carne, se pot adăuga 2-4 foi de gelatină sau 6-12 g de granule gelatină la un litru de supă strecurată. Pentru a putea aprecia mai bine, prin comparație, câtă gelatină ar mai fi necesară, este bine să se știe că la un litru de supă de carne obișnuită, sau apă limpede în care nu s-a fiert carnea anume pentru gelatină, sunt necesare 11 foi de gelatină sau 33 g de granule de gelatină.

Gelatina (foi sau granule) care se adaugă se înmoaie în 250 ml supă strecurată, rece, luată din cantitatea respectivă; se lasă până când absoarbe tot lichidul sau cel puțin 30-40 de minute, apoi se deșartă în restul de supă fierbinte cu care se amestecă, la foc mic, până când se topește complet, fără ca supa să fiarbă în clocot.

În concluzie, dacă piftia de pasăre nu este destul de închegată, se va fierbe în continuare, la foc mic, până ce scade lichidul sau i se adaugă gelatină, cum s-a arătat înainte. Când supa este potrivită bine, în oricare variantă, se pune în ea o frunză întreagă de țelină care o va aroma intens (chiar dacă nu mai fierbe); se acrește cu zeamă de lămâie și se sărează după gust (după ce s-a luat de pe foc).

Peste o strecurătoare de macaroane se așază un șervet dublu din tifon cu un strat subțire de vată deasupra; prin el se va strecura supa, care va fi foarte clară.

Carnea se scoate de pe oase, fără să se zdrobească prea mult și apoi se așază în forme inoxidabile, ca pentru pastetă, lungi și înguste, sau în castroane. Supa filtrată se deșartă peste carnea care a fost împărțită egal în toate formele. După ce s-a răcit, formele se introduc în frigider, unde se lasă 3-4 ore, ca să se închege supa. Când se servește piftia, se trece cu lama unui cuțit pe marginea formei, ca aceasta să se desprindă, se pune platoul de servit deasupra ei

și se răstoarnă. Dacă piftia nu se desprinde imediat, forma se învelește cu un șervet mai gros udat cu apă fierbinte și bine stors, care se lasă pe ea 1-2 minute ca să se încălzească puțin; piftia se va desprinde imediat. Se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, cu raze roșii din gogoșari sau cu altele.

Piftia de pasăre se poate aranja și în cești, în porții mici, când se cunoaște numărul persoanelor și se poate orna și după ce s-a răsturnat pe farfurioare.

Piftie de porc

2 ciolane de porc (circa 2 kg), 1/4 kg șorici sau 2-3 picioare de porc, o ceapă (50 g), 5-6 căței de usturoi, 10 boabe de piper, o linguriță rasă de sare

Dacă este nevoie de mai multă piftie, se pune și capul cu urechi, plus altă carne slabă de porc. Picioarele sau alte bucăți de carne și șorici se pârlesc puțin în flacără, apoi se spală la un jet de apă, fără să se țină deloc în apă rece. Carnea se pune la fiert cu apă rece (să treacă cu 7-8 cm peste nivelul ei) și se adaugă piperul (facultativ), sarea (ca să se coaguleze spuma) și ceapa întreagă. Ca să nu se tulbure, piftia se fierbe chiar de la început la foc mic, fără clocote, cu capacul tras puțin la o parte. Timpul de fierbere trebuie să fie de 4-5 ore, ca să se desprindă bine carnea de pe oase și lichidul să scadă până la nivelul cărnii.

Carnea se fierbe mai repede în oală sub presiune, cu apă numai cât să cuprindă bine tot materialul, împreună cu ceapa, piperul și sarea, la foc mic, circa 2 ore, calculând durata de fierbere din momentul când au început să iasă primii vapori prin ventil; din acel moment, focul se reduce la minimum, menținându-l, astfel, până la sfârșit.

Oala sub presiune se lasă închisă cu capacul, să se răcească până a doua zi. Grăsimea de deasupra se culege toată; astfel, se va observa și gradul de coagulare al supei. Dacă s-a gelatinizat (închegat) prea mult, supa se diluează cu apă (cât se apreciază) clocotită, în prealabil, și apoi turnată peste piftie. Atât în acest caz, cât și în cazul când supa este închegată numai cât este nevoie, vasul se pune la foc mic, ca să se lichefieze toată supa (fără să fiarbă în clocot); numai astfel se poate scoate carnea care apoi se va desprinde de pe oase și se va aranja în castroane sau forme inoxidabile, alternată cu șoriciul. În supă se adaugă usturoiul tăiat mărunt și sare, după gust și, la dorință, se acrește cu puțină zeamă de lămâie. Nu se amestecă prea mult cu lingura, ca să nu se tulbure. Se strecoară și se toarnă peste carne. Supa se poate lăsa și nestrecurată, dacă se dorește ca usturoiul să rămână în ea. După ce s-a răcit, se introduc formele în frigider, unde se lasă 3-4 ore. Se scoate din forme, cum s-a arătat la piftia de pasăre.

Se servește tăiată în felii, ca fel întâi.

ASPIC

Aspicul este un preparat care are la bază gelatina obținută fie prin fierberea părților gelatinoase de la diferite animale – vițel, porc, pasăre, pește –, fie industrial, prin mijloace tehnice perfecționate, deci mai pură, mai clară; se găsește sub formă de foi sau granule.

Aranjarea în aspic

Preparatele în aspic se pot aranja în formă de porțelan sau de sticlă sau, de obicei, în formă lungă și îngustă (35/6 cm sau mai scurtă), sau în forme de semicerc ondulate (ca spinarea de căprioară), din tablă inoxidabilă. După ce s-a pus aspic într-un strat de 2 cm, forma se introduce în frigider în poziție perfect orizontală, ca aspicul să se închege în strat uniform. Pe acest strat se fac diferite ornamente din albuș fiert tare, din gogoșari, măsline etc., după imaginație. Din albuș se taie felii subțiri sub formă de petale de margarete care apoi se aranjează în cerc cu puțin gălbenuș la mijloc. Frunzele se fac din pătrunjel verde. Din măsline se fac buline sau stele între razele cărora se pune câte un bob de mazăre sau câte o felioară subțire (ca scobitoarea) din gogoșari roșii. Din gogoșari se taie felii de 5 mm (curbate după forma gogoșarului) care se vor aranja în formă de crizanteme. Din mazăre se pot face ghirlande, așezând boabele în linie curbă sau spirală cu distanțe între ele și multe alte ornamente, după imaginație. Important este ca toate aceste decoruri să arate frumos pe partea de dedesubt, pentru că aceasta va fi deasupra, când se răstoarnă preparatul pe platou. După ce s-au aranjat toate decorurile, tava se introduce în frigider și se lasă câteva minute, ca să se răcească bine toate, apoi se scoate și se pune, cu vârful linguriței, câte o picătură de aspic pe fiecare ornament, ca acesta să se fixeze la locul stabilit. Se introduce din nou tava în frigider ca să se închege aspicul, apoi se aranjează preparatul propriu-zis în așa fel încât să rămână un spațiu liber de un centimetru pe lângă părțile laterale ale acestuia (adică să fie mai mic cu un centimetru pe părțile laterale); ulterior, spațiul se va completa cu aspic. Preparatul care urmează să fie pus în aspic (pastetă, carne, ouă etc.) se ține 30 de minute la frigider ca să fie rece, altfel se va topi aspicul care fixează decorul. Aspicul care se toarnă ulterior trebuie să fie rece (dar nu închegat), altfel se topește aspicul pus anterior.

Orice preparat în aspic: creier, ficat, limbă, ouă umplute, carne de orice animal, toate tăiate în cubulețe, sau jumătăți de ouă umplute se pot aranja și în forme mici, sau în cești, în porții pentru câte o persoană. Se ornează fiecare, cum s-a procedat și pentru forma mare și, când se servesc, se răstoarnă pe farfurioare. Se vor scoate din forme după metoda arătată la sfârșitul capitolului.

Cu aspic se pot glasa bucățile mai mici de friptură de porc, vițel sau pui, sau chiar pui fripți întregi, purcel la tavă, pește la cuptor frumos rumenit etc. Aceste fripturi, după ce s-au răcit, se șterg de grăsime și de sos cu un șervet de hârtie, apoi se ung cu pensula înmuiată în aspic călduț; după ce acesta s-a răcit, însă nu s-a închegat, se mai revine la fel, de 2-3 ori, până când bucățile de carne se acoperă cu un strat uniform și strălucitor. Se așază pe platoul ornamentat pentru mese festive, cu foi de salată verde, ridichi de lună tăiate în formă de rozetă sau felii de roșii, de ardei etc.

DIVERSE PREPARATE ÎN ASPIC

Carne de pasăre (pui, curcan etc.), friptă sau fiartă, în aspic

Carnea se desprinde de pe oase și se taie în felii. În forma ornată se așază feliile de carne, suprapuse, neînghesuite. Când carnea este de curcan, se începe cu feliile de piept (ca acestea să fie deasupra, când se răstoarnă preparatul). Se lasă pe margine un spațiu liber de 1 cm și se toarnă aspic, umplând toate golurile și depășind nivelul cărnii cu 1 cm. După ce s-a lăsat la frigider să se închege, deasupra lui se pune un strat de 2-3 cm de mazăre boabe, fiartă, sau din conservă (bine scursă de apă), sau salată rusească, lăsând pe margine un spațiu liber de 1 cm.

Se ține la frigider să se răcească 30 de minute, apoi se umple cu aspic și acel spațiu gol, lăsând să depășească nivelul mazării sau salatei cu 1 cm pentru a le fixa.

Carne de pește în aspic

Pentru aspic se pretează numai peștele care nu are multe oase: șalăul, păstrăvul, somnul, calcanul, morunul. Peștele se fierbe în apă cu zarzavat (v. „Pește rasol"), se lasă în supă până când se răcește, apoi carnea se scoate de pe oase și se taie în felii, sau i se scoate peștelui numai coloana vertebrală și apoi se așază pe aspicul ornat. Se toarnă peste el aspic cât să-l cuprindă bine și se introduce la frigider. După ce s-a închegat, se răstoarnă pe platou.

Pentru pește în aspic se folosesc formele din tablă inoxidabilă, în formă de pește. Aceste forme sunt mici, pentru o persoană, sau mari, pentru mai multe persoane.

După ce formele au stat la rece ca să se închege gelatina, preparatul se răstoarnă pe farfurii ovale, speciale.

Carne de vânat în aspic

Carnea de iepure, căprioară, mistreț etc., după ce a fost marinată (v. „Marinarea"), se frige la cuptor acoperită, ca să fie suculentă. După ce s-a răcit, se scoate de pe oase și se taie în felii care se așază suprapuse, însă neînghesuite, peste aspicul ornat din formă. Peste ele se toarnă aspic, umplând toate golurile și depășind nivelul cărnii cu 1 cm.

După ce aspicul s-a închegat, preparatul se răstoarnă pe platou.

Ficat de pasăre, vițel sau porc în aspic

Ficatul, presărat cu puțin piper, fript înăbușit, circa 10 minute, în unt sau untdelemn, se sărează numai când este gata. Rece, se taie în felii care, apoi se așază suprapuse, cu mici goluri între ele, peste aspicul ornat. Se toarnă aspic, având grijă să depășească nivelul ficatului cu 1 cm. Forma se introduce în frigider și, după ce s-a închegat aspicul, se așază deasupra lui un strat de 2-3 cm mazăre. Se toarnă aspic cât s-o cuprindă bine și apoi forma se pune din nou la frigider, ca să se închege aspicul.

Pastetă în aspic

Pasteta se coace la cuptor în formă lungă și îngustă care trebuie să fie cu 1 cm mai mică, de jur împrejur, decât forma în care urmează să se așeze în aspic. Dacă nu dispunem de două forme cu aceste dimensiuni, după ce s-a copt și s-a răcit, pasteta se taie puțin în lungime și lățime ca să se creeze loc pentru 1 cm aspic în jurul ei. În acest caz, pasteta se poate aranja în aspic chiar în forma în care s-a copt, după ce a fost ornată. Pasteta așezată pe platou se ține la frigider circa 30 de minute, ca să se răcească bine, apoi se așază forma ornată deasupra ei și se prind bine, cu ambele mâini, atât forma ornată, cât și platoul cu pasteta, potrivindu-se în așa fel, încât atunci când se răstoarnă, pasteta să intre în forma ornată chiar pe mijlocul ei, rămânând pe margine, de jur împrejur, 1 cm spațiu liber. Se completează golurile de pe margini cu aspic și apoi forma se introduce în frigider, ca să se închege aspicul.

Horă (pastetă)

1/2 kg carne de vițel, 1/2 kg carne de porc, 200-300 g unt, 1 ceapă mijlocie, 200 ml smântână groasă, 30 de bucăți capere sau numai condimente de pastetă (piper, ienibahar, nucșoară), 2 cuișoare măcinate, 8 bucăți sardele și zeamă de la o lămâie.

Sosul: *1/2 l smântână, sucul de la 1/2 lămâie, sare, piper, puțin zahăr*

Smântâna se poate înlocui cu sos tartar mai picant, subțiat puțin cu vin și pentru aromă, tarhon tăiat mărunt.

Carnea, în bucăți mai mari, se frige înăbușit în cratiță, sub capac, ca să rămână suculentă, stropită mereu cu sosul format din grăsime și apă, ca orice friptură (v. „Înăbușirea"). Ceapa, tăiată mărunt, se călește 5 minute la foc mic în 2 linguri de untdelemn, împreună cu condimentele măcinate (nucșoara rasă prin răzătoarea cu găuri mari), fără să se rumenească, până scade apa proprie și devine lucioasă. Când toate sunt reci, se dau prin mașina de tocat cu sită cu găuri mici, de 3-4 ori, împreună cu sardelele. Untul moale se freacă (spumă), apoi se adaugă carnea tocată și treptat smântâna, caperele, potrivindu-se gustul cu zeamă de lămâie și sare fină.

Compoziția se așază pe un platou rotund în formă de cerc. Se dă la rece. În momentul servirii se toarnă peste pastetă sosul de smântână, după ce i s-a potrivit gustul cu puțină sare, suc de lămâie, zahăr, pătrunjel tocat mărunt sau cu sos tartar. Sosul rămas se toarnă în centrul cercului de pastetă, care se ornează cu măsline, gogoșari, albuș și gălbenuș de ou fiert tare, boabe de mazăre etc., formând diferite figuri, sau chiar cu maioneză. În acest fel se aranjează orice fel de pastetă.

Preparate din pește

Carnea de pește constituie un aliment foarte hrănitor, cu conținut mare de proteine ușor asimilabile și, deoarece musculatura peștelui are foarte puțin țesut conjunctiv, se frige și se fierbe repede, fiind foarte friabilă (se sfărâmă), și se digeră ușor. De asemenea, conține săruri minerale și vitamine (liposolubile, A și D în untura de pește). Carnea de pește se alterează mai ușor decât alte sortimente de cărnuri, mai ales pe vreme călduroasă, provocând intoxicații grave.

Semnele după care se poate recunoaște un pește bun de consumat, la prima vedere, sunt: carnea rigidă (tare), abia să se îndoaie, ochii proeminenți (nu adânciți în orbite), branhiile de culoare roșu-închis (nu maronie), gura bine închisă, solzii bine prinși în piele (nu căzuți în unele porțiuni), carnea nu trebuie să se rupă, părând a fi putredă (când se curăță de solzi). Peștele trebuie să se spele imediat mucozitățile de la suprafață; i se scot branhiile (de la cap) și se curăță de solzi (la cei care au). Solzii se rad în direcția inversă așezării lor cu o răzătoare specială, care îi reține să nu sară, sau în lipsa ei, peștele se ține cufundat într-un lighean cu apă în timp ce se curăță solzii cu un cuțit în direcția inversă așezării lor (apa îi va reține să nu sară). După aceea, peștele se despică pe burtă, scoțându-i-se intestinele și spălându-l bine cu un jet de apă atât în interior, cât și în exterior. Capul se taie la locul unde se unește cu restul corpului și se îndepărtează neapărat branhiile (dacă nu s-a făcut aceasta mai înainte), spălându-l bine peste tot. Se poate păstra (unul sau mai multe capete) într-o pungă de nailon, la congelator (în stare înghețată), pentru ciorbă sau piftie. (Peștii mici, curățați cum s-a arătat, se pot păstra înghețați cu cap cu tot). Peștii mai mari, scurși bine de apă, se taie în 2-3 bucăți, cei care nu sunt mai groși de circa 3 cm; dacă sunt mai mari, se taie în jumătăți și apoi în bucăți de 4-5 cm, așezându-le în pungi de nailon nu prea apropiate, ca să se poată separa cu ușurință, când este nevoie să se pregătească, fără să necesite o decongelare completă. În frigider este periculos să fie păstrat

în stare neînghețată mai mult de 3-4 ore. Deci se va pregăti imediat și astfel se va păstra 2-3 zile la frigider.

Crapul are un „os amar" situat în locul unde se unește capul cu coloana vertebrală, lipit la acel nivel pe partea interioară (între coloană și cavitatea bucală). Osul are formă triunghiulară sau ovală, având o suprafață de circa 1 cm^2 (cât o unghie mică) și grosimea de 2-3 mm; se desprinde ușor cu vârful ascuțit al unui cuțit, altfel va da gust amar preparatului la care se folosește capul.

Timpul de fierbere sau frigere este același pentru oricare pește, însă variază după mărimea (grosimea) bucății respective, de la 15 minute până la 40-50 de minute. Se încearcă cu o furculiță, dacă aceasta intră ușor până la șira spinării, înseamnă că este fript sau fiert. Peștele care se pune înghețat la fript sau la fiert necesită circa 10 minute în plus, până când se dezgheață în interior.

Când se fierbe întreg (pentru pește cu maioneză sau alte preparate), se va întrebuința un vas special, de formă dreptunghiulară, cu capac, care are în interior un grătar cu 2 mânere pe care se așază peștele. În vas se va pune apa cu mirodenii în care se va fierbe; când este gata, se ridică grătarul de mânere și peștele se lasă să alunece direct pe platoul de servire (fără să se zdrobească la manipulare). În lipsa acestui vas, se poate întrebuința o tavă smălțuită, mai lungă, sau o cratiță (pentru peștele mic, sau bucăți).

Dintr-un pește de 1 kg, după ce se înlătură intestinele și capul, vor rămâne circa 600 g de carne (la crap, care are capul mare), iar dacă se scot pielea și coloana vertebrală, vor rămâne circa 400 g de carne; deci o cantitate pentru 2-3 persoane.

Șalău cu maioneză

un șalău de circa 1 kg, 300-400 g maioneză

Șalăul se prepară cel mai adesea cu maioneză. Carnea lui foarte fragedă este fadă și maioneza îi dă gust picant. Se fierbe întreg, 20-30 de minute, la foc mic, lăsându-l în supă până când se răcește; va deveni mai rigid și se va putea lucra mai ușor. Se așază pe platou cu șira spinării în sus. Se desprinde capul cu grijă, să nu se deformeze, și se lasă la o parte. Se desface carnea, cu atenție, de-a lungul spatelui, ca să nu se zdrobească, scoțându-se coloana vertebrală, apoi se împreunează jumătățile de pește, se așază capul la locul lui, reconstituind, astfel, peștele care se va orna cu maioneză.

Maioneza pentru ornat nu trebuie să fie moale, ci să-și mențină bine forma. Cu ajutorul cornetului tăiat rotund la vârf, cu diametrul de 3-4 mm, se trasează dâre drepte, una lângă alta, începând de la cap, pe toată lungimea peștelui, se fac mișcări regulate înainte-înapoi, cu vârful cornetului, ca să se imite solzii, realizându-se niște proeminențe mici (solzii); se acoperă în acest mod toată suprafața peștelui. Pentru a imita cele două aripioare laterale și

coada peștelui, se vor executa linii drepte și subțiri, distanțate la margine ca un evantai, tot din maioneză, direct pe platou, lângă pește. Capul se va acoperi cu maioneză, netezită cu cuțitul. În jurul ochilor se va face câte un cerc mic de maioneză, cu o bulină mică din gogoșar roșu la mijloc. Acest ornament se face pentru zile festive.

Piftie de pește

un kg pește, morcov, ceapă (toate 200 g), o foaie de dafin, lămâie, 2-3 căței de usturoi sau o ramură mică de cimbru, piper, ienibahar

Pentru piftie este indicat peștele cu pielea groasă – crapul, somnul etc. Este preferabil să se adauge încă 1-2 capete, deoarece capul și pielea peștelui conțin multe substanțe gelatinoase, ca și șoriciul și picioarele de porc. Peștele, curățat de solzi și intestine și capetele curățate de branhii se spală fără să se țină în apă rece. În apa destinată pentru piftie, se fierbe înainte zarzavatul tăiat în sferturi, împreună cu 10 boabe de piper, 2-3 boabe de ienibahar și foaia de dafin, se lasă să se răcească și se strecoară. Peștele pentru piftie se așază în oală și se toarnă peste el supa strecurată (să depășească cu 2-3 cm nivelul bucăților), care apoi se acrește cu zeamă de lămâie și se sărează după gust. Se fierbe la foc mic circa o oră, acoperită, fără să clocotească, ca să nu se tulbure. Dacă se formează spumă, aceasta se poate lua cu spumiera sau se va lăsa să se așeze singură, pe parcurs; când se strecoară supa, va rămâne pe tifon și vată. După ce peștele a fiert, iar supa a scăzut cu 2-3 cm, se încearcă dacă se va închega bine, punând o lingură din ea la frigider până a doua zi; atunci se va vedea sigur dacă este destul de închegată. În caz că este închegată suficient, a doua zi se înfierbântă din nou, ca să se topească gelatina, însă fără să fiarbă în clocot și se scot bucățile de carne și capetele. Apoi carnea se scoate de pe oase și se așază în forme speciale din tablă inoxidabilă care au imprimate pe ele figuri cu pești, sau în orice forme. Supa se mai gustă și, dacă este nevoie, se sărează și se acrește; pentru aromă, se adaugă usturoiul tăiat în felii sau o ramură de tarhon sau cimbru. Se strecoară fierbinte prin strecurătoare, în care s-a așezat un șervet din tifon, iar peste acesta, un strat subțire de vată. Supa strecurată se toarnă peste bucățile de pește și se lasă să se închege.

Când se scoate din formă (sau din forme), deasupra acesteia se pune platoul de servit sau farfuria pentru formele mici și se răstoarnă împreună (forma cu piftia să fie în partea de deasupra). Se învelește forma cu un șervet udat cu apă fierbinte și bine stors; după 1-2 minute, aceasta se va încălzi, preparatul se va desprinde fără să se topească gelatina și va cădea pe platou sau pe farfurioară.

Se servește ca fel întâi.

Icre de pește

50 g icre de crap, 1/4 kg untdelemn, 1-2 linguri de zeamă de lămâie, 4-5 linguri de apă, o linguriță rasă de muștar

Icrele proaspete, fără să se spele, se sărează puțin, se lasă 2-3 zile la frigider și apoi se pregătesc. La congelator se pot păstra în acest fel în pungă de nailon, timp îndelungat (6-8 luni). Dacă icrele trebuie conservate mai mult timp, fără congelator, se sărează abundent (220 g sare pentru 1 kg icre), amestecând bine, apoi se așază într-un borcan bine acoperit cu capac sau cu o foaie de nailon, ca să nu se evapore apa și să se usuce. Aceste icre trebuie să se desăreze când se pregătesc. Icrele se pun într-un săculeț mic de tifon, legat, ca să nu se risipească, care se ține 2-3 ore în apă rece, apoi se strânge bine săculețul ca să se scurgă apa și icrele se pregătesc ca și cele proaspete. Icrele proaspete (lăsate la frigider 2-3 zile, puțin sărate; se va scurge apa care s-a format prin topirea sării fără să se mai spele) se pun într-un castron, împreună cu o linguriță de zeamă de lămâie sau 5-6 picături de oțet sau o linguriță rasă de muștar, se bat bine cu furculița, ca să se adune pielițele (membranele în care au fost învelite) care apoi se vor îndepărta, și să se formeze un lichid vâscos prin spargerea unor icre (se observă aceasta, când devin puțin vâscoase); numai din acel moment se începe adăugarea untdelemnului, ca să se lege (la fel ca și cu gălbenușul de ou din maioneză). Nu se pune nici franzelă, nici griș, deoarece le denaturează gustul și aspectul. Substanța acră emulsionează rapid untdelemnul, evitând astfel separarea lui. Untdelemnul se toarnă, exact ca și la maioneză, din sticlă cu dop subțire, bătând încontinuu cu furculița (sau cu mixerul). Când devin prea tari, se adaugă câte o linguriță de apă rece, care le înmoaie, încorporându-se mai bine untdelemnul. Substanța acră le și albește și le face mai pufoase; se gustă icrele ca să se adauge numai atât cât este necesar, să nu fie prea acre. Treptat se adaugă 4-5 linguri (circa 50 ml) de apă, care le înmoaie și le înmulțește. Compoziția va căpăta aspectul unei creme pufoase și consistente, care-și va menține bine forma (gustul de sărat și acru să nu fie prea pronunțate). Se poate pune și ceapă rasă fin (după gust).

Salata se aranjează pe platou, se nivelează cu cuțitul, apoi se fac deasupra ei dâre cu furculița. Se ornează cu măsline tăiate în formă de stea, cu raze subțiri din gogoșari și cu felii de lămâie cu marginea crestată.

Icrele, ca și maioneza, se pot „tăia", adică untdelemnul se separă, fără să se mai lege cu icrele. Cauzele sunt ca și la maioneză (untdelemnul prea rece sau adăugat prea mult deodată) și se va repara în același mod.

Pastă de pește sărat sau afumat

1 kg scrumbii sărate sau afumate, 150-200 g maioneză sau unt, o linguriță de ceapă rasă fin, piper, muștar, zeamă de lămâie

Peștele se desărează, în apă rece, circa 8 ore sau de seara până dimineața, apoi i se scoate pielea. Carnea, curățată de oase, se trece prin mașina de tocat de 2-3 ori, iar pasta obținută se amestecă bine cu maioneza, cu muștar și zeamă de lămâie sau cu untul frecat până când se înmoaie (adăugând și în acest caz muștar și zeamă de lămâie după gust) și cu puțin piper (facultativ).

Se întrebuințează pentru tartine, sandviciuri.

Saramură de pește

10-12 pești mici de circa 150-200 g fiecare (biban, roșioară, caras etc.) curățați de intestine și branhii, însă nu și de solzi, se spală, lăsându-i întregi. Se șterg bine la suprafață cu un șervet de hârtie. Într-o tavă de tablă nesmălțuită (mai veche) se pune un strat de sare cu grosimea de 2-3 cm și se așază pe plita foarte fierbinte (la aragaz se pune un disc din metal peste flacără și apoi se așază tava). Se lasă să se înfierbânte, întorcând-o cu o lingură de lemn. Când sarea este foarte fierbinte, se așază peștii pe ea, unul lângă altul, fără a-i întoarce până când se rumenesc (circa 10 minute). Apoi se pot întoarce pe partea cealaltă. Dacă sarea nu este foarte fierbinte, sau peștii se așază uzi, aceștia nu se coagulează imediat la suprafață și vor absorbi prea multă sare. Când sunt prăjiți, peștii se pun pe o planșetă, li se îndepărtează solzii cu un cuțit ascuțit (în direcția inversă așezării lor) și, fără să se mai spele, se așază într-un platou, turnându-se peste ei apă fierbinte cât să-i cuprindă; apa se va săra suficient, de la sarea rămasă pe ei. În saramură se adaugă 2-3 bucățele de ardei iute (sau după gust). Ardeiul iute se poate înlocui cu câțiva căței de usturoi tăiați în felii, sau cu o ramură de cimbru.

Se servește cu mămăliguță caldă, ca fel întâi.

Plachie de crap

1 kg crap, 400 g ceapă, 4-5 căței de usturoi, 100 ml untdelemn, 250 ml suc de roșii, o mică ramură de cimbru, un vârf de linguriță de piper, sare, 100 ml vin

Într-o cratiță, ceapa, tăiată peștișori, se călește, 15 minute, împreună cu o linguriță de sare și un vârf de linguriță de piper (sau mai mult) în tot untdelemnul, la foc mic, până când devine lucioasă, fără să se îngălbenească. Se adaugă crapul tăiat în bucăți de 3-4 cm lățime, sucul de roșii, vinul, cimbrul și usturoiul tăiat mărunt. Se dă la cuptor, 30 de minute, la foc mediu spre mic, adăugând câte puțină apă, când scade lichidul, ca să nu se ardă ceapa. Când este gata, ceapa trebuie să fie ca un sos gros, fără prea multă zeamă.

Se potrivește gustul cu sare și zeamă de lămâie și se servește rece, ca fel întâi.

Pește umplut

1 crap de circa 1 kg, 400-500 g ceapă, 100-150 ml untdelemn, 100 g miez de franzelă, 100 g nuci (sau 50 g nuci și 50 g stafide), 50 ml vin alb acrișor, 100 ml suc de roșii, o foaie de dafin, un ou, o linguriță cu vârf de făină (20 g), sare, piper după gust, frunze de pătrunjel

Peștele se taie în bucăți de 3-4 cm grosime, se piperează și se unge cu untdelemn. Franzela înmuiată o clipă în apă rece și bine stoarsă se trece prin mașina de tocat împreună cu carnea peștelui (curățată de oase) și circa 80 g ceapă călită anterior (cu două linguri de untdelemn, ca să-și dezvolte aroma). La tocătură se adaugă oul crud, nucile, stafidele, făina, 1/2 linguriță de sare fină, 1 vârf de linguriță de piper sau ienibahar măcinat și o linguriță de zahăr (facultativ). Se amestecă toate și se umple pielea peștelui, care se coase pe burtă. Restul de ceapă tăiată peștișori se pune în tava emailată puțin mai mare decât peștele, se presară cu o linguriță de sare și 100 ml de untdelemn amestecându-se bine, după care se așază peștele umplut, uns și el cu untdelemn. Tava se introduce în cuptor la foc mijlociu, întorcându-se peștele din când în când, să nu plesnească pielea, și ceapa, ca să nu se ardă deloc. Când ceapa a devenit lucioasă, semn că a scăzut apa proprie, se adaugă sucul de roșii, vinul, un vârf de cuțit de piper sau ienibahar, foaia de dafin și câte 3-4 linguri de apă și cine dorește, o linguriță de zahăr. După circa o oră și jumătate este gata. Ceapa moale se așază pe platou cu peștele deasupra și după ce s-a răcit, se scot ațele cu care a fost cusut.

Se servește tăiat în felii, ca antreu.

Chiftele de pește proaspăt

1 pește (700-800 g), 50 g franzelă, 50 g ceapă, 2-3 căței de usturoi, 30 g slănină afumată sau proaspătă, 30 g făină, un ou, mărar, pătrunjel, untdelemn, sare

Compoziția se prepară ca pentru „Pește umplut", însă din cantitățile indicate în rețetă. Slănina se toacă împreună cu carnea. Chiftelele se pregătesc și se prăjesc ca și chiftelele din carne. Se servesc simple, reci sau calde, ca aperitiv, sau cu sos de roșii, aromat cu o foaie de dafin, mărar, un vârf de cuțit de piper, ca fel întâi, sau cu salată de cartofi, piure de cartofi, ca fel doi.

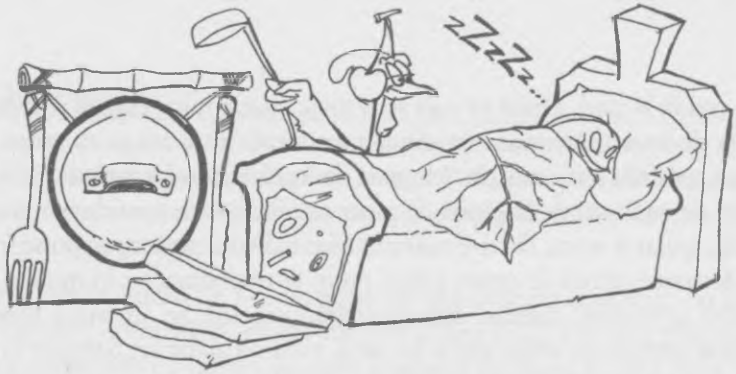
Sarmale în foi de varză acră sau dulce cu carne de pește

1 kg pește (cu oase puține), 100 g ceapă, 50 g slănină afumată sau 100 g ceafă de porc afumată, 100 g orez, 50 ml suc de roșii, 25 g făină, o foaie de dafin, piper, mărar, cimbru, 1 kg varză acră (cu foile subțiri)

Peștele se curăță de solzi și intestine, îndepărtându-se apoi pielea și capul. Carnea se scoate în două fileuri, trecând cu cuțitul deasupra coloanei vertebrale

(de la coadă la cap). După ce s-au scos toate oasele mici, carnea se trece prin mașina de tocat, împreună cu slănina sau ceafa afumată și cu ceapa tăiată mărunt și călită, 2 minute, în 2 linguri de untdelemn. La tocătură se adaugă un vârf de cuțit sau de linguriță de piper sau ienibahar, orezul curățat de impurități, spălat și scurs, făina și mărarul tăiat mărunt. Apă nu se pune în tocătură, deoarece carnea de pește, având puțin țesut conjunctiv în mușchi, nu se întărește la căldură, rămâne afânată (sfărâmicioasă). Se amestecă bine și se pregătesc sarmale cu varză dulce sau acră, cum s-a arătat la „Sarmale în foi de varză acră cu carne". Pentru aromă se adaugă în oala cu sarmale cimbru, o foaie de dafin, câteva boabe de ienibahar sau de piper, sau numai cimbru și mărar tăiat mărunt și puțin bulion de roșii.

Se pot servi cu smântână sau iaurt la masă.



Pastete

Pastetele au la bază, în general, ficatul de pasăre, de vițel sau de porc, la care se adaugă carne de vițel sau de porc, șuncă, pește, ouă crude sau fierte, sardele (anșoa), ciuperci, unt, frișcă, franzelă, slănină, condimente de pastetă (piper, ienibahar, coriandru, nucșoară). Unele pastete se prepară cu toate ingredientele fripte înăbușit sau fierte, altele se prepară cu ingredientele crude și apoi se coc la cuptor.

În oricare variantă, pasteta trebuie prezentată într-o formă aspectuoasă, și anume:

– cu aspic (v. „Pastetă în aspic");

– cu glazură din sos alb cu gelatină;

– cu glazură din maioneză cu gelatină (bucățile mici);

– cu maioneză mai consistentă, într-un strat de 1/2 cm, pe care se trasează, cu furculița, dâre superficiale - drepte, oblice sau în zigzag, lateral și deasupra, în așa fel încât să nu se descopere pasteta; deasupra pastetei, din loc în loc, se așază câte o măslină tăiată în formă de stea, cu raze subțiri din gogoșari roșii, care pe fondul deschis vor fi mai de efect. Se pot face și alte decoruri, după gust și imaginație;

– unsă cu unt moale, în strat subțire, numai cât să adere la ea oul tare. Se fierb 1-2 ouă tari. Gălbenușul se trece prin sită de sârmă, direct peste pastetă (frecat cu o lingură), ca să cadă afânat, acoperind-o deasupra. Albușul tăiat mărunt se aruncă pe părțile laterale cu lama lată a unui cuțit. Apoi se ornează deasupra și lateral cum s-a arătat mai sus, sau cu buline de măsline și gogoșari și verdeață tăiată mărunt (mărar, pătrunjel).

Oricare pastetă neornată se poate servi cu sos tartar, subțiat cu puțin vin sau apă, cu sos olandez, cu sos maioneză, sos cu iaurt etc. (v. „Sosuri reci"). În acest scop, oricare pastetă rece se taie în felii de 1-2 cm grosime care se așază pe platou puțin suprapuse, sau direct, pe farfurioare de aperitiv pentru fiecare persoană, acoperindu-le cu sosul și presărându-le cu mărar sau pătrunjel tăiat foarte fin; sau se pot orna cu câte o măslină în formă de stea și cu gogoșari.

În acest mod se poate servi și pateul de ficat în formă de salam (din comerț). Se dă la frigider să se întărească, apoi i se înlătură membrana, se taie în felii de 1-2 cm grosime care se așază pe platou una lângă alta, sau pe farfurioare, în porții, ca fel întâi de mâncare; deasupra feliilor se toarnă sosul și apoi se ornează.

Pastetă de ficat de pasăre, de porc sau de vițel

300 g ficat, 100 g franzelă, 150 ml lapte, 150 g slănină afumată, 150 g ceapă, 100 ml smântână, 4 ouă, 30 ml rom sau coniac, 50 ml untdelemn, 1/2 linguriță de sare, câte o jumătate de linguriță condimente de pastetă: piper, ienibahar, coriandru, nucșoară

Ficatul crud se trece prin mașina de tocat de două ori, împreună cu slănina afumată, franzela înmuiată în lapte rece (până îl absoarbe) și nestoarsă și cu ceapa tăiată mărunt și călită, 2 minute, în untdelemn. La tocătură se adaugă romul sau coniacul (care frăgezesc), smântâna, gălbenușurile, condimentele (sau după dorință) și 1/2 linguriță de sare (a fost sărată și slănina). Se unge o formă lungă și îngustă din tablă inoxidabilă (35/6 cm) cu unt solid, sau două forme mai scurte. Albușurile, bătute spumă, se amestecă ușor cu compoziția cu ajutorul telului, prin mișcări de răsturnare, de sus în jos, ca să nu se piardă aerul din albuș. Cu această compoziție se umple numai 2/3 din formă (ca să aibă loc să crească). Forma se introduce în cuptorul bine încins, neacoperită, în tavă cu apă fierbinte, dată din timp la cuptor. Se lasă să se coacă circa o oră. Dacă pasteta se rumenește prea mult, după 30 de minute se reduce focul.

Când este gata, se lasă să se răcească în formă, apoi se trece cu cuțitul pe margini, se acoperă cu platoul de servit și apoi se răstoarnă.

Pastetă de ficat cu ciuperci

300 g ficat de vițel sau de pasăre, 1/4 kg ciuperci albe (champignons), 1/4 kg carne de vițel și 1/4 kg carne de porc slabă, sau numai carne de porc, 50 g slănină afumată, o ceapă mare (150 g), 100 ml smântână dulce, 4 ouă, 2 linguri (30 ml) de rom sau coniac, condimente de pastetă, o linguriță cu vârf de sare

Carnea împreună cu ceapa călită un minut în untdelemn, ciupercile bine spălate și slănina se trec prin mașina de tocat de două ori. La tocătură se adaugă romul sau coniacul, sarea, toate condimentele sau, după preferință, gălbenușurile și smântâna și se amestecă bine. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu compoziția ușor, prin răstumare, cu ajutorul telului. În forma (sau formele) unsă bine cu unt solid se pune jumătate din compoziție, apoi ficatul tăiat în felii de 1 cm grosime care se presară cu condimentele și apoi cealaltă jumătate de tocătură; se nivelează și se presează puțin cu lingura, ca să nu rămână goluri în interior. Forma se introduce în cuptorul bine încins, neacoperită, în tava cu

apă fierbinte. Pasteta se lasă să se coacă circa o oră. După 30 de minute, când s-a ridicat bine, focul se reduce la mijlociu; dacă s-a rumenit prea mult, se acoperă cu o hârtie. Se lasă în tavă până când se răcește, apoi se trece cu cuțitul pe margini, se acoperă cu platoul de servit și se răstoarnă.

Pastetă cu carne și ciuperci

1/2 kg carne de porc și vițel, 50 ml untdelemn, 100 g franzelă, 100 ml lapte, 200 ml smântână groasă, 30 ml rom sau coniac, 4 ouă, 100 g ciuperci, 100 g ceapă, câte un vârf de cuțit sau linguriță din fiecare condiment de pastetă, o linguriță de sare

Ceapa tăiată în felii se călește, 2 minute, în tot untdelemnul, se adaugă apoi ciupercile bine spălate și tăiate în felii și se lasă acoperite, la foc mic, până când scade apa ce o conțin. Carnea, franzela, înmuiată în laptele rece (până ce îl absoarbe), nestoarsă și ciupercile reci se trec de 2 ori prin mașina de tocat. La tocătură se adaugă smântâna, romul sau coniacul, gălbenușurile, condimentele și sarea, amestecându-le bine; după aceea, se amestecă ușor, prin răsturnare, cu albușurile bătute spumă. Compoziția se deșartă într-o formă de tablă inoxidabilă (35/6 cm) sau în două forme mai scurte, unse bine cu unt sau cu margarină solidă. Se introduc în cuptorul bine încins într-o tavă cu apă fierbinte, pusă din timp în cuptor. Pasteta se coace circa o oră, însă după 30 de minute focul se reduce, ca să nu se rumenească prea mult.

Pasteta se lasă să se răcească în formă, apoi se trece cu cuțitul pe marginea formei, se pune platoul deasupra ei și se răstoarnă; se ornează după preferință.

Pastetă de iepure

750 g carne de iepure marinată (piciorul dinapoi, spatele), 1/4 kg ficat de vițel, de porc sau de pasăre, 100 g slănină afumată, 100 g franzelă, 200 ml smântână, 50 g unt, 100 ml untdelemn, 150 ml vin, 2 linguri de rom sau coniac, 100 ml lapte, 4 ouă, condimente de pastetă, o linguriță cu vârf de sare, 150 g de ceapă

Ceapa tăiată mărunt se călește într-o cratiță, în tot untdelemnul, 2 minute, adăugând apoi carnea tăiată în bucăți mai mari (3-4 cm). Se amestecă până când se coagulează la suprafață (2-3 minute), apoi se adaugă vinul, romul, condimentele și sarea, prăjindu-le în continuare la foc mic, acoperite, până ce se înmoaie bine, adăugând câte puțină apă sau zeamă în care a fost marinată carnea, având grijă ca, la sfârșit, sosul să fie scăzut. Carnea rece se trece prin mașina de tocat de 3 ori, împreună cu ficatul crud, franzela înmuiată în lapte sau apă și nestoarsă și cu slănina afumată. La tocătură se adaugă smântâna, untul topit (dar rece) și gălbenușurile, amestecându-se bine. Albușurile bătute spumă se amestecă cu compoziția numai prin răsturnare, apoi se deșartă în formă (forme) exact ca în rețeta „Pastetă cu carne și ciuperci"; se coace și se servește la fel.

Preparate din mălai

PREPARATE DIN MĂLAI FĂRĂ ZAHĂR

Mămăligă țărănească

1 l apă, 200 g făină de porumb, o linguriță cu vârf de sare (10 g)

Apa se pune la fiert împreună cu sarea într-o oliță sau într-un ceaun din tuci de 2 l. Când apa clocotește, se presară în ploaie o mână de mălai, apoi se deșartă deodată tot restul de mălai, fără să se amestece. Se lasă să fiarbă 2-3 clocote, la foc mic, apoi se înfige făcălețul în mijlocul făinii, până la fundul ceaunului, ca să se facă loc aburului s-o pătrundă mai bine. Apoi, făcălețul se dă la o parte și se lasă mămăliga să fiarbă la foc mic, circa 30 de minute. După aceea se deșartă aproximativ jumătate din cantitatea de apă într-un alt vas și mămăliga se amestecă repede cu făcălețul, până când nu mai are cocoloașe, adăugând restul de apă în două rânduri, amestecând bine de fiecare dată, ca să nu rămână cocoloașe. Când este gata, mămăliga va fi mai vârtoasă; se adună cu o lingură de pe margini și se nivelează în oală, apoi se lasă pe foc, neamestecată, până când pufăie o dată, semn că s-a desprins de pe fundul vasului.

Se răstoarnă pe un platou și se servește caldă cu diferite preparate: sarmale, pui cu smântână, pește cu usturoi, saramură de pește, ciulama de carne sau de ciuperci, fasole bătută, cârnați fripți etc.

Alivenci moldovenești

1 l lapte, 300 g mălai grișat, 1/2 kg brânză de vaci, 1/4 l smântână, 100 g unt, 50 g făină, 4-5 ouă, o linguriță cu vârf de sare

Într-un lighean sau ceaun de circa 3 l (în care se va pregăti până la sfârșit compoziția) se pun laptele, untul, sarea (10 g) și se lasă să fiarbă (dar nu direct pe flacără, căci se afumă laptele).

Când dă primul clocot, se adaugă mălaiul în ploaie, bătând mereu cu telul ca să nu se formeze cocoloașe. După 5-6 minute, se îngroașă și lighenașul se ia de pe foc. Când este aproape rece, se adaugă brânza de vaci, mărunțită bine cu dosul furculiței, smântâna, gălbenușurile și făina și se amestecă bine. Se mai sărează, după gust, sau se adaugă 100 g de brânză telemea nedesărată, rasă, apoi se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă, cu telul, numai prin răsturnare. Compoziția se pune într-o tavă mai mare (circa 26/42 cm), unsă bine cu margarină solidă, tapetată cu făină și se nivelează cu lopățica de plastic, până când se rumenește frumos. Tava se introduce în cuptorul bine încins și compoziția se coace 50 de minute. Nu se deschide cuptorul 30 de minute; după aceea, tava se poate întoarce, dacă nu s-a copt uniform compoziția.

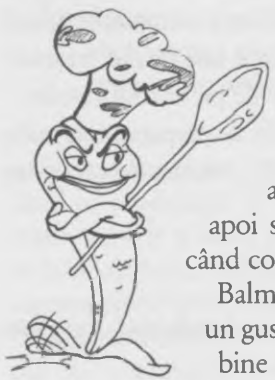
Se taie în tavă, în pătrate care se servesc imediat, fierbinți, cu smântână deasupra. Bucățile se pot pune într-un vas termorezistent, una lângă alta sau suprapuse, câte sunt necesare; vasul se introduce în cuptor cu 15 minute înainte de servire, ca alivencile să se înfierbânte bine.

Alivencile se servesc numai calde sau reîncălzite, cu smântână deasupra, ca fel întâi.

Balmoș

1 l zer (rămas după separarea brânzei de vaci sau după separarea cașului din lapte de oaie), 200 g unt de oaie sau de vită sau 100 g unt și 100 ml untdelemn, o linguriță cu vârf de sare, 200 ml smântână, 300 g mălai grișat

Zerul se lasă să se acrească 2 zile, amestecându-se zilnic, ca să nu prindă floare, apoi se pune la fiert într-o oală sau ceaun de 3 l, împreună cu resturile de brânză, untul (untdelemnul), smântâna și sarea (însă nu direct pe flacără, căci se afumă). Când începe să se ridice o spumă deasupra (care dă repede în foc, dacă nu este supravegheată), se pune mălaiul în ploaie, amestecând repede cu telul, ca să nu se formeze cocoloașe. După ce s-a îngroșat puțin (2-3 minute), se lasă să fiarbă ca și mămăliguța pripită (cu capacul peste tel, cu care se amestecă, din când în când), circa 15-20 de minute, apoi se amestecă încontinuu cu telul, 3-4 minute, până când compoziția capătă un aspect unsuros.



Balmoșul se servește fierbinte, simplu, ca fel întâi (având un gust acrișor foarte plăcut) sau cu iaurt. Se asociază foarte bine cu ciorbă de salată verde. Este bun și rece.

Prăjitură din mălai cu lapte

compoziția se pregătește exact ca și pentru „Alivenci moldovenești" și din aceleași cantități (fără brânză telemea); 200 g zahăr, 15 ml rom, vanilie

I. Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos și romul și se bat în continuare, până când se întăresc din nou. Apoi se deșartă peste compoziția pregătită, rece. Se adaugă zahărul vanilat și se amestecă ușor cu telul. Compoziția se deșartă într-o tavă pregătită la fel ca și pentru alivenci și se coace 40-50 de minute, până când se rumenește frumos. Nu crește prea mult, dar este fragedă și gustoasă.

Se servește caldă sau rece.

II. Compoziția se poate prepara și cu lapte acru, lapte bătut sau iaurt (1 l). Într-un lighenaș sau ceaun se pune laptele acru care apoi se amestecă cu mălaiul (300 g), o linguriță cu vârf de sare și cu untul sau margarina (100 g). Vasul se pune pe foc mic și se amestecă în compoziție cu telul circa 5 minute, până când se îngroașă, apoi se lasă să se răcească. (Laptele acru nu fierbe fără mălai, deoarece se separă cazeina). După aceea, se adaugă ingredientele menționate în rețeta precedentă.

Prăjitura se coace și se servește la fel ca și varianta I. Nu crește mult, dar are gust plăcut acidulat. Se pudrează cu zahăr.

III. În oricare dintre compoziții se pot pune 25 g drojdie, care se freacă cu o linguriță de zahăr până când se lichefiază; după aceea, se amestecă cu compoziția (după ce s-au adăugat toate celelalte ingrediente). Se lasă să crească circa 15 minute, apoi se amestecă ușor, prin răsturnare, cu ajutorul telului, cu albușurile bătute spumă cu zahărul și se coace ca și alivencile. Se servește caldă sau rece, pudrată cu zahăr de vanilie.

Drojdia se poate înlocui cu o linguriță cu vârf de praf de copt, cu care se amestecă bine compoziția, apoi se adaugă albușurile bătute spumă cu zahărul și se amestecă ușor prin răsturnare, cu telul. Compoziția se deșartă în tavă și se coace la fel.

Cu sau fără substanță de creștere, în fiecare variantă, prăjitura va avea alt gust. Fără să crească prea mult, va fi fragedă și cu gust plăcut.

Găluște, crochete, papanași

GĂLUȘTE ȘI ALTE PASTE FĂINOASE PENTRU SUPE

Pentru găluște, trebuie să se măsoare exact toate ingredientele. Când se sparg ouăle, albușul trebuie desprins complet de pe coajă, cu vârful degetului, deoarece uneori rămâne lipit de aceasta (15-20%); această lipsă compromite reușita preparatului.

Albușul se bate spumă ca o zăpadă, adică până când se reduc bulele de aer din el la dimensiuni foarte mici (când albușul se amestecă cu restul ingredientelor, aerul iese și găluștele nu mai cresc). Albușul (1-2 albușuri) se bate spumă numai cu furculița, deoarece cu telul se bate greu o cantitate atât de mică. Vasul în care se fierb găluștele trebuie să aibă suprafața destul de mare, ca acestea să încapă unele lângă altele, nu suprapuse (deci cratiță, nu oală). Albușul se amestecă cu făina sau grișul numai prin răsturnare, de jos în sus (nu circular) și nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din albuș.

Din cantitățile de griș sau făină indicate în rețetă compoziția va fi mai consistentă, deci găluștele vor fi puțin mai vârtoase; de aceea, se fierb mai mult (15-20 de minute), fără riscul de a se sfărâma. După 10 minute, găluștele se întorc în supă și se fierb tot timpul acoperite, cu capacul tras puțin la o parte, la foc mic. După 15 minute, se taie o gălușcă cu linguriță, ca să se constate dacă s-a înmuiat suficient la mijloc. Pentru găluște moi, fără untdelemn, se va reduce cantitatea de făină sau griș cu 10 g la ou. Se fierb numai 10 minute, la foc mic, pentru a nu se sfărâma; după 5-6 minute, găluștele se întorc în supă, cu furculița. Vor crește bine și vor fi moi și pufoase, cu sau fără untdelemn. Untdelemnul le face mai fragede și pe cele mai consistente.

În supa de carne, de zarzavat sau de roșii se adaugă o linguriță de concentrat de legume pentru a-i da gust mai bun sau, în lipsa acestuia, se pune sare, iar pentru aromă, se adaugă frunze de pătrunjel și țelină, tăiate fin, numai după ce oala cu supă s-a luat de pe foc.

Găluște cu griș

1 ou, griș o dată și jumătate cât greutatea oului (adică pentru un ou de 60 g sunt necesare 90 g griș), o lingură untdelemn (15 ml), facultativ

Supa (circa 2 l) se pune să fiarbă într-o cratiță de 3 l, ca să aibă suprafață mai mare, deoarece găluștele cresc mult la fiert, dacă sunt numai cu griș (acestea absorb mai multă supă, ca să se înmoaie și să se umfle). Pentru acest motiv, unele persoane le fierb, în prealabil, în apă clocotită cu puțină sare și, numai când sunt fierte, le pun în supă; însă nu vor mai fi așa gustoase.

După ce albușul s-a bătut spumă, se adaugă gălbenușul și untdelemnul (sau fără untdelemn); se bat de 4-5 ori, ca să se amestece puțin, apoi se pune tot grișul (sau cu 10 g mai puțin, pentru găluște moi). Se amestecă compoziția ușor, prin răsturnare, ca să nu se lase albușul, până când se încorporează grișul. Nu trebuie să se amestece prea mult, căci spuma dispare și se întărește compoziția, deci nici găluștele nu vor mai crește și vor rămâne tari. Cantitatea de griș nu se adaugă pe rând, căci trebuie să se amestece mult.

Găluștele se iau numai din marginea compoziției, cum s-a arătat în rețeta precedentă, modelând dungi cu furculița udată în supă, ca să fie mai decorative. Rezultă circa 24 de bucăți. Se fierb în clocote mici, cu capacul tras puțin într-o parte, 12-15 minute; vor crește frumos, de trei ori cât au fost, și vor fi pufoase. După 7-8 minute, găluștele se întorc cu furculița în supă. Se completează supa, dacă a scăzut.

Tăiței pentru supă de carne, de zarzavat sau de roșii

1 ou, 80-100 g făină (depinde de mărimea oului)

Făina se pune o dată și jumătate cât greutatea oului. Pentru 2 l de supă sunt necesare 100 g de tăiței, ca supa să fie mai deasă, și 80 g, mai puțin deasă. Tăițeii de casă se fierb direct în supă; când aceasta clocotește, se adaugă în formă de ploaie amestecând mereu cu lingura sau cu polonicul, ca să nu se lipească între ei, până când supa începe din nou să fiarbă în clocot. Aceștia nu au făină pe ei, astfel că nu vor îngroșa supa. Se fierb circa 10 minute; dacă stau 15 minute în supă, după ce aceasta s-a luat de pe foc, își vor dubla volumul.

Găluște pentru papricaș de pui sau miel cu smântână etc.

1 ou mare (60 g), 100 g făină, 50 g unt, sare

Untul moale se amestecă puțin cu oul întreg, apoi se freacă bine cu făina, cu dosul furculiței, circular, până când se omogenizează. În cazul în care compoziția este prea compactă, se pune o lingură de apă și se freacă bine. Într-o cratiță de 2 l se pune apă până la jumătatea ei și o linguriță de sare. Când apa clocotește, se udă linguriță și cu ea se ia din compoziție câte o gălușcă și apoi

i se dă drumul în apă; de fiecare dată se udă linguriţa, ca să nu se lipească de ea compoziţia. Vor rezulta circa 20 găluşte. Se fierb, acoperite la foc mic, 10-15 minute, până când devin moi; se încearcă o găluşcă, dacă este bine fiartă şi la mijloc. Apoi găluştele se scot cu spumiera şi se pun în sosul de la papricaş, când acesta este complet gata (cratiţă luată de pe foc).

GĂLUŞTE DULCI

Găluşte cu prune din aluat cu cartofi

300 g cartofi, sare, 2 linguri untdelemn (30 g), un ou, 100 g făină, 1/4 kg prune, 50 g unt sau untdelemn, 50 g pesmet, zahăr pudră, scorţişoară, vanilie

După ce au fost spălaţi, cartofii se fierb în apă clocotită cu puţină sare, circa 30 de minute. Se scurg, se curăţă de coajă şi se rad prin răzătoarea cu găuri mici cât sunt fierbinţi, sau se zdrobesc cu strivitorul de cartofi şi apoi se amestecă bine cu untdelemnul.

După ce s-au răcit, se amestecă cu oul şi făina. Compoziţia se pune pe o foaie de nailon, presărată abundent cu făină, se modelează în formă de sul mai gros (4-5 cm diametru) care apoi se taie în 12 felii. Prunele (mai mici) se spală, se şterg şi se aşază, câte una, pe fiecare felie. Este de preferat ca prunele să se pună nedesfăcute, cu sâmburi, ca să nu lase zeamă şi să înmoaie aluatul. Se adună aluatul în jurul prunei şi se formează o bilă, apoi se trece bine prin făină. Găluştele se lasă, una lângă alta, pe masă.

O cratiţă de 2 l se umple mai mult de jumătate cu apă în care se pune o linguriţă cu vârf de sare. Când clocoteşte, se pun pe rând toate găluştele, apoi se trece cu spumiera pe sub ele, ca să se desprindă de cratiţă şi se lasă să clocotească la foc mic, cu capacul tras puţin la o parte, ca să nu dea apa în foc. Se fierb circa 12-15 minute. Cratiţa se ia de pe foc şi găluştele se lasă în apă acoperite, încă 15 minute. În acest timp, într-o tigaie se rumeneşte pesmetul în untdelemn, la foc mic, 1-2 minute, ca să se rumenească puţin, amestecându-se încontinuu.

Găluştele se scot cu spumiera, bine scurse de apă, câte 2-3, se trec, uşor, prin pesmetul prăjit şi se aşază în alt vas. Pesmetul care rămâne se deşartă peste ele.

Se servesc imediat sau se păstrează calde, acoperite, la cuptor sau pe un vas cu apă fierbinte. Este preferabil să fie pregătite dinainte (pentru cine nu dispune de timp) şi să se fiarbă cu 20 de minute înainte de servire.

Găluște cu prune din aluat cu griș

300 g cartofi, 30 ml untdelemn, 50 g făină, 30 g griș, un ou, 1/4 kg prune, 50 ml untdelemn, sare, 50 g pesmet, zahăr pudră, vanilie

Cartofii, fierți în coajă și apoi curățați, se zdrobesc, cât sunt fierbinți, și se amestecă cu 2 linguri de untdelemn (30 ml). După ce s-au răcit, se amestecă bine cu oul, apoi se adaugă făina și grișul și se frământă puțin, până când acesta se încorporează. Compoziția se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, se modelează în formă de sul și, în continuare, se procedează exact ca în rețeta precedentă. Se fierb și se dau prin pesmet. Găluștele de griș sunt mai fragede și nu se întăresc așa de repede. Toate găluștele se servesc imediat, ca să-și mențină frăgezimea, altfel, chiar dacă se păstrează calde pe un vas cu apă fierbinte, acoperite, sau la cuptor, tot acoperite, după 10 minute se întăresc puțin.

Este mai indicat ca găluștele să se pregătească chiar cu o zi înainte: se trec bine prin făină, se așază pe o foaie de nailon cu care se învelesc și apoi se introduc la frigider. Se fierb cu 20 de minute înainte de servire.

Găluștele care rămân se pot reîncălzi pe un vas cu apă fierbinte, acoperite, circa 20 de minute sau la cuptor, tot acoperite, cu 1-2 linguri de apă alături de ele (le frăgezește).

Găluște cu prune din aluat cu brânză de vaci

350-400 g brânză de vaci, 2 ouă de mărime mijlocie, 100 g franzelă fără coajă, 50 g făină, 50 g griș, 250 g prune mai mici (brumării), sare, 50 g pesmet, 50 ml untdelemn, zahăr pudră, vanilie

Brânza de vaci se mărunțește bine cu dosul furculiței, împreună cu franzela înmuiată o clipă în apă rece și bine stoarsă. Se adaugă apoi ouăle, făina și grișul și se amestecă totul, cu furculița, până când se omogenizează. Compoziția este moale, dar nu se mai adaugă nimic în ea. Se pune pe o foaie de nailon, presărată bine cu o lingură cu vârf de făină și, fără să se frământe, se răsucește în formă de sul (4-5 cm diametru) care se taie în sferturi, iar acestea, la rândul lor, în 5-6 felii. Se desprinde, cu cuțitul, câte o felie, se așază pe făină, se pune o prună nu prea mare pe ea și se adună aluatul în jurul ei, formând o gălușcă rotundă, care apoi se trece abundent prin făină și se lasă pe foaia de nailon. În acest timp, o cratiță de 3-4 l se umple mai mult de jumătate cu apă în care se pune o linguriță cu vârf de sare. Când clocotește, se pun toate găluștele, mișcând cratița, ca acestea să nu se lipească de fundul ei. Se lasă să fiarbă 10 minute, cu capacul tras puțin la o parte. După ce apa a început să dea în clocot, focul se reduce, ca găluștele să fiarbă în clocote mici. Se ia cratița de pe foc și se lasă acoperită 15 minute, ca găluștele să se umfle bine.

Se scot cu spumiera câte 2-3, se trec ușor prin pesmet prăjit și se pudrează cu zahăr și vanilie. Sunt foarte fragede, dacă se servesc imediat.

Papanași din brânză de vaci fierți

1/4 kg brânză de vaci, un ou, 30 g griș, 30 g făină, sare, un vârf de linguriță de coajă rasă de lămâie, vanilie, zahăr, 50 g unt, 30 g pesmet

Brânza de vaci, bine mărunțită cu dosul furculiței, se amestecă cu oul întreg, coaja rasă de lămâie, grișul și făina până când se omogenizează. Compoziția se pune pe o foaie de nailon, presărată cu o lingură cu vârf de făină. Se formează un rulou mai gros (circa 3 cm diametru) care se taie în sferturi și fiecare sfert, în patru bucăți. Fiecare bucată se trece abundent prin făină (altfel se împrăștie în apă) și din ea se modelează câte un papanaș în formă de bilă. Pe fiecare papanaș se apasă cu degetul, ca să se formeze o gropiță cam până la jumătatea acestuia; astfel, papanașii se pătrund mai repede la fiert. Se pregătesc toți. Sau, bucățile se pot rula în făină ca crocheta, cu grosimea de 2 cm.

O cratiță de 2-2,5 l se umple mai mult de jumătate cu apă în care s-a pus o linguriță de sare. Când clocotește apa, se pun papanașii, se trece cu lingura pe sub ei, dacă s-au lipit de fundul cratiței, apoi se acoperă cu capacul. Când apa dă din nou în clocot, se reduce focul, ca papanașii să fiarbă în clocote foarte mici, încă 8-10 minute. După ce s-a luat cratița de pe foc, papanașii se lasă în apă fierbinte, acoperiți, încă 10 minute. În acest timp, grișul se umflă și papanașii devin foarte fragezi și pufoși. Se scot cu spumiera câte 2-3, se scurg bine de apă și se așază în vasul din care se vor servi la masă. Se presară cu pesmetul prăjit un minut în unt și se pudrează cu zahăr și vanilie.

Se servesc fierbinți, ca desert.

Dacă în compoziție nu se pune nici o aromă, papanașii se pot servi cu bucățele de unt și smântână, adăugate imediat după ce au fost așezați în castron. În acest caz, se servesc ca fel întâi de mâncare.

Papanași din brânză de vaci prăjiți

1/4 kg brânză de vaci, un ou, coajă rasă de lămâie, 30 g făină, un vârf de cuțit de sare, zahăr pudră, vanilie

Se pun toate ingredientele într-un castron și se freacă bine cu dosul furculiței, până când se omogenizează (circa 2 minute). Compoziția se pune pe o foaie de nailon, presărată cu 1-2 linguri de făină; din ea se formează un sul gros care apoi se taie în 12 bucăți. Fiecare bucată se rulează prin făină, dându-i forma rotundă și plată de chiftea, cu grosimea de 1 cm. Când toate sunt gata, se încinge tigaia goală, 3-4 minute (dar nu direct pe flacără), la foc mijlociu, și în ea se pun 2 linguri de untdelemn (30 ml); imediat se așază papanașii, unii lângă alții, câți încap, neînghesuiți. Se prăjesc pe o parte 1-2 minute, până când se rumenesc, apoi se întorc, cu lama cuțitului, pe partea cealaltă și se

prăjesc la fel. Dacă este nevoie, se pun încă 1-2 linguri de untdelemn, ca papanașii să nu se lipească de tigaie. Toată operația durează 10-15 minute.

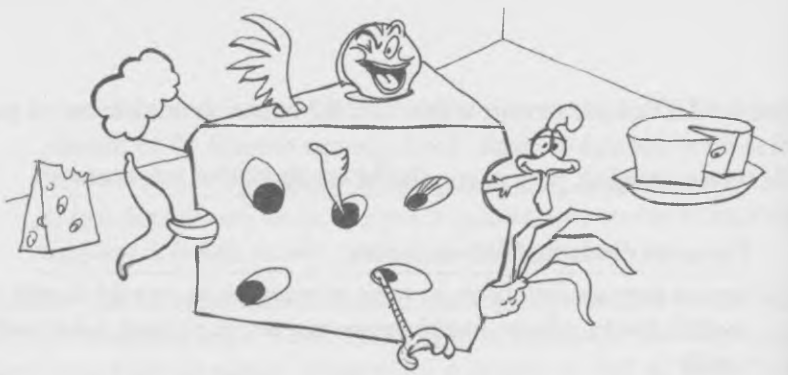
Se servesc imediat, pudrați cu zahăr și vanilie.

Papanași din lapte bătut sau iaurt

200 ml iaurt sau lapte bătut, 50 g griș, 30 g unt, un ou, un vârf de cuțit, sare, coajă de lămâie, 3 linguri untdelemn sau 50 g unt, 30 g pesmet, zahăr pudră și vanilie

Într-o crăticioară se freacă bine iaurtul sau laptele bătut cu oul întreg, untul, sarea, coaja de lămâie și grișul. Crăticioara se trece apoi pe foc (dar nu direct pe flacără), se amestecă întruna, 8-10 minute, până când fierbe grișul și se îngroașă compoziția. Se poate consuma ca atare sau se lasă să se răcească puțin. Între timp, se prăjește puțin pesmetul în 50 g de unt, apoi se iau cu lingura din compoziție găluște lunguiețe, care se așază la marginea pesmetului (ca să nu se încarce prea tare), se întorc ușor cu lingura, deoarece compoziția este moale, și se așază într-un vas termorezistent, unele lângă altele (nu suprapuse).

Se pudrează cu zahăr pudră și vanilie și vasul se introduce în cuptor, unde se lasă 5-6 minute ca să se înfierbânte papanașii, apoi se servesc.



Preparate din lapte

BRÂNZĂ TELEMEA

Din dorința de a lăsa urmașilor modul autentic de preparare a brânzei telemea, după toate regulile tehnologice, am apelat la unii dintre cei mai vrednici crescători de oi din județul Sibiu, care prepară o brânză foarte bună și care mi-au făcut o demonstrație practică la stână.

În primul rând, stâna trebuie să fie dotată cu anumite ustensile, și anume:

– 1-2 butoaie (oale mari emailate, ciubere), după cantitatea laptelui obținut la un muls, care pot să fie din lemn, material plastic, preferabil dintr-un metal inoxidabil, tablă emailată (în care se va închega laptele);

– o masă specială (sau două mese), numită „crintă", care are două picioare puțin mai înalte, astfel încât platforma de circa 70/90 cm a mesei să fie puțin înclinată (cu circa 5 cm). Pe 3 laturi, masa este împrejmuită cu scânduri (ca o cutie) de circa 30 cm lățime, iar latura a patra este formată din două bucăți de scândură, de aceeași lățime, care vor fi prinse fiecare cu un capăt de părțile laterale ale cutiei, iar capetele dinspre mijloc vor fi așezate pe platformă ca un jgheab, cu o deschidere de circa 10 cm între ele, pe unde se va scurge zerul (aceste scânduri trebuie să fie puțin mai lungi, ca să se formeze jgheabul). Sub masă, se confecționează o tavă mare din tablă inoxidabilă, de formă dreptunghiulară, de aceleași dimensiuni ca și platforma de deasupra, cu laturile bine închise, cu înălțimea de circa 30 cm, în care se va ține brânza în saramură concentrată, 8-10 ore;

– 1-2 oale din tablă emailată pentru colectat zerul, care se vor așeza sub jgheab, pe unde se va colecta zerul, pentru a se separa urda din zer;

– o căldare din aramă sau, în lipsa acesteia, un vas din tablă groasă sau fontă emailată (dacă sunt subțiri, zerul se prinde de vas și se afumă urda);

– o lingură (spatulă) rotundă, ca o lopată cu diametrul de circa 35 cm, cu suprafața foarte puțin adâncită la mijloc (ca un fund de ceaun), din tablă inoxidabilă, perforată, cu găuri de 3-4 mm diametru (ca strecurătoarea de

macaroane), cu coadă scurtă de circa 20 cm (cu care se va lua brânza închegată și urda);

- un cuțit lung, cu lama lată și subțire, inoxidabilă (ca acela pentru tăiat pâinea), cu care se va tăia brânza;

- putini în care se va păstra brânza, cu o capacitate de circa 50 l; sunt confecționate din scânduri de lemn pentru butoaie și au forma unui trunchi de con (mai largi la bază și mai înguste la gură). În interior, cu 3-4 cm mai jos de gura putinei, este tăiat un șănțuleț ca un cerc, în scândurile laterale, cu adâncitura de 5 mm, în care se va introduce capacul (ca să fie bine fixat, când se va închide putina cu brânză); acesta are marginea mai subțire decât restul. Într-o margine, capacul are un mic orificiu (ca un triunghi cu laturile de 4-5 cm) a cărui utilitate se va vedea ulterior.

Pentru închegarea laptelui este nevoie de cheag. Acesta se poate procura din farmacii veterinare, având instrucțiunile pe ambalaj. În mod obișnuit, crescătorii de animale și-l pregătesc singuri, după experiența moștenită din străbuni, din stomacul mieilor de 2-3 zile (sau chiar la naștere), care se taie de obicei pentru blană (mai ales cei cu blană neagră sau brumărie).

Stomacul de miel se taie în jumătate și, fără să se spele (mieii n-au mâncat alte alimente decât lapte), ca să nu se îndepărteze fermenții proprii stomacului care se găsesc în sucul gastric, peste el se toarnă un litru de apă călduță (ca apa de vară încălzită la soare) și se pune o lingură cu vârf de sare albă (circa 50 g), lăsându-l până a doua zi (nu mai mult); apa sărată va extrage acidul clorhidric și fermenții din mucoasa stomacului. Se deșartă totul într-un tifon dublu așezat pe o strecurătoare și aceasta peste o oală, presându-se tifonul strâns între degete, ca să treacă tot lichidul și tot sucul ce se poate stoarce. Produsul se pune într-o sticlă bine astupată și se păstrează la rece pe tot timpul verii, fără să se altereze, folosindu-se la nevoie cantitatea necesară.

Prepararea brânzei telemea

Laptele obținut la un muls (circa 200 l), călduț, se pune în vasul (vasele) în care se va închega (care este bine să fie așezat cât mai aproape de „crintă"). Pentru această cantitate de lapte se vor adăuga 300 ml cheag făcut cum s-a arătat mai sus (deci 15 ml, o linguriță, pentru 10 l lapte, când se prepară în cantitate mică), cu care se amestecă bine laptele, agitându-se cu un polonic 1-2 minute. Apoi, se lasă să stea nemișcat până când se încheagă, acoperit, circa 45 de minute (se va controla să nu mai stea după ce s-a închegat). Cutia de pe crintă se acoperă cu o față de masă din pânză mai rară (etamină), suficient de mare încât să treacă și peste părțile laterale. În trecut, peste fața de masă și chiar printre bucățile de lapte închegat, care se așezau pe ea, se presărau semințe de chimion negru importat din Grecia, care dădeau brânzei

(„de Brăila", denumire sub care era cunoscută brânza telemea) o aromă foarte plăcută, specifică acestei brânze. Laptele închegat nu se amestecă deloc, ci se taie în cuburi mari, cu lingura perforată (cât încape pe ea) și se așază pe fața de masă, bucată lângă bucată, cât mai apropiate și chiar suprapuse, ca să aibă o grosime de circa 20 cm (ca după ce se va scurge zerul, brânza să aibă grosimea de circa 15 cm). După ce s-a pus tot laptele închegat pe una sau două crinte (depinzând de cantitatea de lapte), imediat se taie cașul, trecând cu cuțitul până la baza ei, pe lungime și apoi pe lățime, la distanță de 2 cm (2/2 cm). Apoi fața de masă se împăturește peste caș (adunând părțile laterale una peste alta, fără cute), iar deasupra se așază o scândură (ca un capac, care să intre în cutie), cu o piatră nu prea mare deasupra, lăsând 15 minute să se scurgă zerul. Apoi se taie din nou cașul pe lungime și lățime, de data aceasta de 3/3 cm. Se învelește din nou cu fața de masă, așezând scândura și piatra deasupra, lăsându-se astfel o oră. După aceea, se taie numai marginile (2-3 cm de jur împrejur) ca acestea să se îndrepte, așezând părțile tăiate deasupra brânzei, cu tăietura în sus. Fața de masă se împăturește peste brânză la fel ca și înainte, deasupra ei se așază scândura și greutatea și se lasă astfel până când se scurge tot zerul (2-3 ore pe timp călduros și 3-4 ore, când temperatura este mai scăzută).

În tava din tablă inoxidabilă (de sub masă) se pune saramură concentrată (220 g de sare la 1 l de apă). Când zerul s-a scurs, se dezvelește brânza și se taie în calupuri (în formă de cuburi mari); acestea se vor pune la saramură în tavă, unde se vor lăsa 8-10 ore. Această brânză se consumă în stare proaspătă sau se aranjează direct în vase pentru a o conserva pe timpul iernii. În putină se potrivesc bucățile (tăiate în jumătăți sau sferturi) ca rândurile să fie complete. Fiecare rând de calupuri se presară cu câte o mână de sare fină, albă, care va extrage mai bine zerul din brânză; se lasă astfel 1-2 zile. Brânza trebuie să ajungă sus, la gura putinei, chiar s-o depășească cu 2-3 cm, deoarece după ce sarea va extrage zerul, nivelul brânzei va scădea sub gura putinei. Atunci, se vor slăbi puțin cercurile de deasupra, ridicându-se puțin ca să se poată introduce calupul în șănțulețul din interiorul putinei, apoi se aduc din nou cercurile la locul lor, ca să fie bine strânse scândurile (să nu curgă saramura). Putina se așază înclinată (cu gura în jos) înspre partea unde are orificiul, lăsând-o astfel până când se scurge tot zerul. După aceea, putina se așază cu capacul în sus, în pivniță, la rece, sau în locul unde se va lăsa la conservat (temperatura să nu fie mai mare de 16-18°C). Prin orificiul din capac putina se va umple cu saramură foarte concentrată (250 g de sare albă fină la litrul de apă, cu sarea bine dizolvată înainte). Se umple până când apa iese și deasupra capacului, până sus, la gura putinei. În acest fel, brânza va fi toată în saramură și nu va face mâzgă deasupra. Când saramura se evaporă, se va completa cu alta la fel de concentrată, altfel brânza va face mâzgă, va căpăta gust

dezagreabil și se va iuți. Saramura astfel preparată va rămâne limpede până la consumarea ultimei bucăți de brânză, fără a fi nevoie să se schimbe. Brânza, pe parcursul conservării, se va matura, adică va fermenta încet datorită atât fermenților din cheag, cât și fermenților care se găsesc în lapte, ceea ce îi va da gust mai pronunțat, foarte plăcut. Dacă temperatura la care se păstrează brânza este mai ridicată, fermentarea va fi mai rapidă, iar gazele care se vor dezvolta prin fermentare o vor face mai poroasă (cu găuri mici și mărunte).

Când începe să se consume din brânză, se va scoate capacul la fel cum s-a pus și, peste brânza rămasă în putină, se va pune o scândurică subțire, potrivită ca mărime, care o va menține pe toată în saramură (deasupra se va pune chiar o piatră de râu bine spălată).

În gospodărie mai mică, brânza se poate conserva în putini mici, în borcane de sticlă cu gura mai largă sau, cel mai bine, în găletușe speciale din material plastic cu capac, sau chiar în saci de nailon mai gros, care se așază într-o lădiță (sau cazan de rufe uzat) pentru a-și menține echilibrul (brânza cu saramura se așază în el și se leagă la gură). În oricare variantă, sunt necesare aceleași precauții ca saramura să fie foarte concentrată (250 g de sare albă la 1 l de apă), având mare grijă ca brânza să fie tot timpul acoperită de saramură. Se presează cu o scândurică și o piatră de râu sau cu o farfurie întoarsă, altfel brânza care iese din saramură va căpăta gust și miros dezagreabil, care se vor transmite tuturor bucăților de brânză. Se va păstra pe cât posibil la rece, în pivniță.

Respectând aceste criterii de conservare, brânza se va putea procura mai din vreme (iunie-iulie).

Desărarea brânzei telemea

Dacă saramura pentru conservare îndelungată s-a făcut la întâmplare, după apreciere (cu sare mai puțină), brânza nu se va întări, va rămâne moale (totuși prea sărată pentru a putea fi consumată ca atare) și la desărare se va înmuia, ca un lapte gros, fără să se poate scurge apa de pe ea, fiind necomestibilă. Deci, este foarte important ca brânza să se săreze de la început cu saramură foarte concentrată, cum s-a arătat. Cheagul poate să fie, de asemenea, o cauză ca brânza să se înmoaie. Cel mai bun cheag este cel preparat din stomac de animale tinere (miel, vițel de lapte), cum s-a arătat înainte, ceea ce este greu de depistat, când brânza se cumpără din comerț. Riscul este mai mare în cazul în care se conservă o cantitate mai mare pentru iarnă, chiar dacă se pune peste brânza proaspătă saramură foarte concentrată; brânza se poate înmuia la desărare, dacă substanța cu care s-a închegat laptele n-a fost corespunzătoare.

Când se desărează, se ia cantitatea necesară pentru 4-5 zile (1/2 calup), se pune într-un vas potrivit de înalt cât s-o cuprindă bine, se taie în felii de câte

2-3 cm grosime (chiar dacă se zdrobește puțin), apoi se acoperă cu apă rece sau lapte dulce, cât să depășească nivelul ei cu 2-3 degete; se lasă să stea astfel 12-15 ore. Brânza se va deșerta apoi în strecurătoare ca să se scurgă bine de apă; va fi complet desărată, cu gust foarte bun și se va putea folosi în orice scop.

CAȘ ȘI BRÂNZĂ DE BURDUF

Laptele puțin călduț se amestecă bine cu cheagul. La 10 l de lapte se pun 15 ml de cheag sau cheag din comerț, după prescripții. Dacă se prepară la stână, se vor pune la circa 200 l de lapte 200 ml de cheag (deci mai puțin decât la brânza telemea), ca să închege mai încet. Vasul se acoperă și laptele se lasă să se închege. După ce s-a închegat, în circa o oră, se amestecă imediat cu o lingură ca să se separe zerul și apoi se presează ușor cazeina cu ambele palme, ca să se adune într-un loc. Apoi se introduce o față de masă din etamină sau un șervet din tifon (depinde de cantitate) în vasul cu brânza, răsturnând-o. Zerul se strecoară treptat în vasul în care se va prepara urda și toate resturile de brânză se adună în șervet care se va strânge, presându-se și cu mâna ca să se scurgă zerul. Când nu mai este zer în vas, se dezvelește brânza și se zdrobește bine cu mâna, adunând iar fața de masă sau șervetul în jurul ei. Se repetă această operație încă de două ori, apoi se adună șervetul, respectiv fața de masă în jurul ei, presând bine cu mâinile de fiecare dată. În această fază, brânza împreună cu șervetul sau fața de masă se pun într-o formă potrivită, ca mărime, rotundă sau pătrată, din scândură, ca să încapă toată cantitatea. Sub formă și deasupra ei se pune câte o planșetă care să intre în formă și peste ea se pune o greutate; se lasă astfel 7-8 ore, ca să se scurgă bine de zer. În lipsa formei, se poate pune peste brânza bine legată în șervet o planșetă și peste ea o greutate. Cașul astfel obținut se poate consuma proaspăt pentru orice preparat. Se poate păstra ca atare sau se poate folosi în pungi de nailon, la congelator, fără să sufere nici o modificare (brânza telemea nu se poate conserva la congelator, deoarece apa pe care o conține îngheață și brânza se va sfărâma când se dezgheață). Se poate conserva cu saramură, ca și brânza telemea, și la nevoie se desărează la fel. Mulți confundă acest caș proaspăt cu brânza telemea, mai ales dacă nu este bine scursă de zer.

Pentru prepararea brânzei de burduf cașul se scoate din formă bine scurs de zer și se pune pe o poliță într-un loc bine acoperit. Se adaugă, pe rând, și alte bucăți de caș, lăsându-le să se usuce și să se dospească 10-12 zile, până când se întărește coaja și miezul se maturează (dospește). În fiecare zi, bucățile se întorc ca să nu se formeze mucegai pe părțile umede. Când cașul este bine maturat, cu miezul îngălbenit și cu găuri, datorită fermentării cu enzimele proprii, precum și fermenților din cheag, se poate face brânză. Coaja exterioară

se rade bine cu cuțitul (fără a se spăla), caşul se taie în felii care apoi se trec prin maşina de tocat carne. Brânza se frământă bine, adăugând sare albă fină după gust. Brânza se poate conserva în pungi de nailon, la congelator. Sau, se pune imediat în intestine mai largi de vită sau în vezici de porc. Membranele (mațe, vezici), conservate prin sărare și uscare, se spală bine, cum s-a arătat la „Pregătirea membranelor", se umflă, se lasă să se usuce bine și apoi se vor putea folosi (curățarea membranelor trebuie făcută înainte de a fi bine uscate, când este nevoie de ele). Brânza se presează bine, fără goluri de aer și, după ce s-a umplut vezica sau bucata de intestin, marginile se suprapun și se cos bine, ca să nu poată intra muște. Se păstrează pe polițe la rece, sau atârnate de cârlige, ca să fie bine aerate și să nu prindă mucegai. Se pot păstra în pivniță, cămară, frigider, congelator și iarna pe balcon.

URDĂ DIN LAPTE DE OI

Zerul care s-a scurs, după închegarea laptelui, pentru oricare brânză, se pune în căldare de aramă sau în alt vas potrivit. Zerul se încălzește la foc mic, până când începe să se adune deasupra urda coagulată (sunt substanțe albuminoide care rămân în zer), fără să fiarbă deloc în clocot (zerul rămânând clar, de culoare gălbuie). Urda se ridică imediat cu lingura găurită și se pune într-o găleată, dacă este în cantitate mai mare și apoi în săculeț de tifon (sau direct în săculeț), care se va agăța de un cui ca să se scurgă bine de zer. Urda nu trebuie să se înfierbânte prea mult, căci se va întări și va deveni nisipoasă. De asemenea, dacă vasul în care se prepară urda este subțire, nu se va așeza direct pe flacără, ci pe un grătar, ca să nu se afume zerul, transmițând acest defect urdei.

BRÂNZĂ DE VACI

2 l de lapte nefiert se pun într-o oală smălțuită de 3-4 l, acoperită cu capac, care se va așeza într-un loc călduț, unde să primească căldura de jos în sus. Laptele trebuie să se mențină tot timpul călduț (circa 30°C). Se va închega în 24 de ore, în prezența enzimelor care se găsesc în mod obișnuit în lapte; cazeina se va aduna deasupra ca o cremă consistentă, iar zerul va rămâne dedesubt. Dacă nu se creează condiții favorabile, laptele se va acri, fără să se închege bine și brânza nu se va separa de zer. După 24 de ore, oala cu laptele închegat se introduce într-un vas cu apă caldă (la temperatura de 37°C), unde se lasă să stea acoperită 1-2 ore, până când se separă bine zerul de cazeină; cazeina se va aduna în mijlocul oalei, iar zerul, de jur împrejur și dedesubt.

În această fază, cazeina se răstoarnă cu lingura, cu partea de deasupra în jos, ca să ajungă și această parte mai moale în zerul mai cald, unde se lasă încă 1-2 ore ca să se închege mai bine. Sau, oala se pune la foc mic, până când se încălzește zerul sub cazeină; se controlează să fie cald, dar nu fierbinte (circa 37°C); după aceea, oala se ia imediat de pe foc și, când se adună zer pe margini, de circa 3 cm, imediat se răstoarnă cazeina în zer, chiar dacă se fărâmițează, ca să se încălzească și partea de deasupra. Oala se acoperă cu capac și cu o haină groasă (deasupra și lateral), lăsând-o astfel 1-2 ore, ca brânza să devină mai consistentă și zerul să se separe mai bine; acesta va avea o culoare gălbuie, clară, nu lăptoasă.

Această operație de finisare a coagulării cazeinei se va face imediat, după ce laptele s-a închegat (după 24 de ore, în aceeași zi). Orice întârziere va contribui la degradarea brânzei de vaci; ori va deveni acidulată (acră), ori va căpăta un gust și miros dezagreabil, din cauza acțiunii altor bacterii.

Tot laptele închegat se deșartă într-un săculeț din tifon simplu, care se ține deasupra unei oale în care se va scurge zerul, apoi săculețul se atârnă de un cui, lăsând să se scurgă zerul în oală, 1-2 ore, la urmă, presând puțin cu mâna. Vor rezulta circa 300 g de brânză de vaci cu aspect de cremă și cu gust acrișor, foarte plăcut.

Dacă laptele închegat se înfierbântă pe foc la o temperatură mai mare (chiar dacă numai zerul de sub brânză se înfierbântă), brânza va deveni sfărâmicioasă, cu aspect nisipos, cu gust neplăcut și improprie pentru orice preparat. Dacă se strecoară brânza când are zerul lăptos, deci cazeina moale, necoagulată suficient, aceasta va trece, în cea mai mare parte, prin tifon împreună cu zerul.

Zerul, bogat în săruri minerale, vitamine și gust acrișor, se poate bea imediat sau se lasă 2 zile să se acrească și apoi se folosește la acritul ciorbelor (de salată verde, cartofi etc.) sau la prepararea balmoșului (v. „Balmoș").

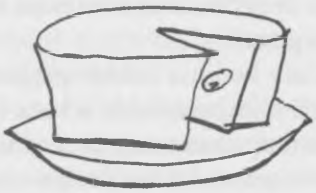
IAURT

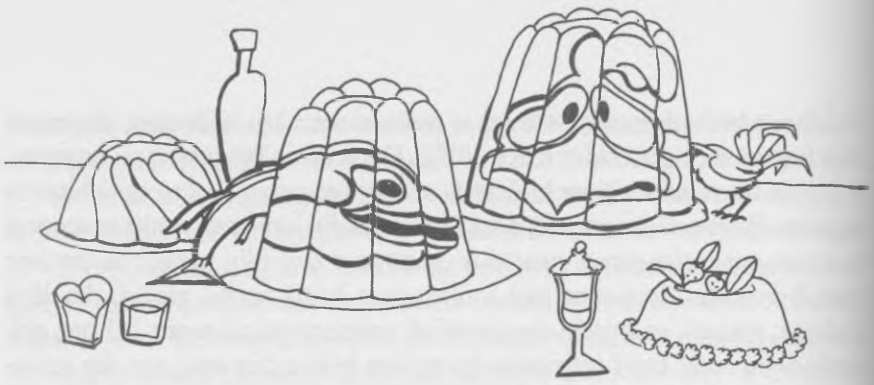
1/2 l lapte, o linguriță maia de la iaurtul precedent sau smântână

Iaurtul se obține din orice lapte fiert (de vacă, bivoliță, oaie, capră), însămânțat cu maia din iaurtul anterior sau cu smântână care conține bacterii lactice; în prezența acestora, zahărul din lapte (lactoza) se transformă în acid lactic care coagulează cazeina din lapte. Iaurtul cel mai consistent se obține din lapte de bivoliță, oaie sau capră. Laptele de vacă, după ce a fiert, se lasă la foc mic (nu direct pe flacără, căci se afumă), sau pe marginea aragazului 30-40 de minute, descoperit, ca să scadă puțin conținutul în apă; sau, se poate folosi și ca atare.

Într-un borcan de circa 400 ml se pune maiaua sau smântâna, împreună cu o lingură de lapte călduț (circa 30°C). După ce s-a bătut bine cu linguriţa, se umple borcanul cu lapte încălzit la aceeași temperatură și se agită bine cu linguriţa. Borcanul (borcanele, dacă se prepară din lapte mai mult) se acoperă cu capac sau cu un șervet curat și se așază pe o tavă (din metal). Se învelesc toate borcanele, dacă sunt mai multe, cu o haină veche, groasă, din lână (pulover, pătură), ca laptele să-și mențină temperatura cel puțin 2-3 ore, grăbindu-se în acest mod activitatea bacteriilor lactice din iaurt sau din smântână. Tava cu borcanele bine învelite se poate așeza pe un grătar, deasupra unei surse de căldură (sobă de teracotă, calorifer), spre a primi căldura de jos in sus, dar să nu se încălzească mai mult (să nu se înfierbânte laptele, căci se va brânzi, separându-se zerul). Dacă nu sunt condiții (borcane de aceeași înălțime), borcanele se pot pune într-o cratiță cu apă caldă (circa 37°C, ca pentru o baie mai caldă), care să le cuprindă până la gât, apoi se acoperă bine, impreună cu cratița (deasupra și lateral) cu scopul de a menține apa caldă 2-3 ore (nu prea multe, căci se separă zerul). În oricare variantă, laptele se coagulează în 4-5 ore, sau de seara până dimineața (pe parcurs se răcește). Când este bine închegat, se pune imediat la rece (dacă se lasă mai mult timp, se acrește prea mult și se adună zer) sau în frigider, ca să se oprească fermentația. Iaurtul se va întări și se va putea consuma după 1-2 ore.

Dacă nu are condiții optime de la început (aceeași temperatură), chiar dacă se acrește laptele, iaurtul se va închega cu mult zer, la fel și dacă temperatura este prea ridicată.





Budinci

Budincile sunt preparate culinare care se servesc, de obicei, fierbinți, imediat ce au fost coapte sau fierte, ca antreuri, ca fel întâi sau ca fel doi. Se pot servi (budincile cu legume, ciuperci) chiar și ca garnitură la fripturi de pasăre, vițel, porc sau cu șnițele natur, în ou, pesmet, șnițel parizian etc.

Budincile dulci se servesc ca desert, calde sau reci.

Pentru ca budinca să reușească trebuie să aibă neapărat în compoziție albuș bătut spumă, ca o zăpadă și o substanță de susținere, ca să lege compoziția: făină, cartofi, paste făinoase, franzelă, în proporții bine stabilite. Albușul, bătut spumă, trebuie să fie ultimul dintre ingrediente care intră în compoziție, amestecându-se foarte puțin, numai cu telul în formă de pară și numai prin mișcări ușoare de răsturnare, de jos în sus, nu circular, ca să nu se piardă aerul din albuș, care la căldură se va dilua și va face să se întărească budinca. În compoziția de budincă nu se va pune nici un praf de crescut, căci i-ar schimba aspectul și gustul.

Forma în care se coace budinca trebuie pregătită dinainte. Se va tăia un disc din hârtie albă după dimensiunile de la baza formei (ca să nu se lipească compoziția de formă în timp ce se coace, ceea ce ar face ca budinca să se rupă când se răstoarnă) numai pentru budincile care urmează să fie răsturnate (nu și pentru cele care se servesc direct din formă). Forma (cu sau fără hârtie) se unge bine cu grăsime solidă (margarină, unt) mai moale, altfel se întinde greu și, peste grăsime, se tapetează cu făină sau pesmet. Se răsucește forma, ca făina sau pesmetul să curgă de 2-3 ori pe același loc, acoperind-o bine. Aceasta se umple cu compoziția de budincă astfel încât să rămână un spațiu liber de 2-3 cm până la gura formei, ca budinca să aibă loc să crească. Focul se aprinde la cuptor cu 30 de minute înainte de a introduce forma; cuptorul trebuie să fie bine încins, altfel budinca nu va crește. Cuptorul nu trebuie deschis 20 de minute, ca să se întărească puțin compoziția, altfel budinca se va lăsa și nu va mai putea crește. Se va coace 40-60 de minute, depinzând de mărime și de compoziție, pentru a se pătrunde bine în interior. Pentru budincile dulci,

după 20 de minute focul se reduce la mijlociu sau mai mic, ca să nu se rumenească prea mult (fiind cu zahăr). Vasul cu budinca se pune direct în cuptor, dacă dorim ca aceasta să aibă coaja rumenită și peste tot; ca să aibă coaja rumenită numai deasupra și în rest să fie albă și moale, vasul se va pune într-o tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp la cuptor. În tava cu apă, budinca se va coace cu circa 10 minute mai mult decât direct în cuptor. Se coc, în acest mod, budincile cu carne, zarzavat și care urmează să fie preparate cu brânză.

Budincile se pot fierbe în baie de apă clocotită (bain-marie) pe mașina de gătit, dar numai dacă se pune compoziția în formă specială pentru budincă, din tablă inoxidabilă, cu părțile laterale ondulate sau drepte, prevăzută cu un capac care se închide aproape ermetic. Forma se unge bine cu unt sau margarină solidă până sus, inclusiv capacul și se tapetează cu făină sau pesmet atât forma, cât și capacul. Compoziția se pune numai până la 3/4 din formă, ca să aibă loc să crească, apoi se închide capacul (care are și o verigă de care se prinde) și forma se așază într-o oală cu apă care fierbe în clocot (apa trebuie să ajungă numai până la 3/4 din înălțimea formei). Se fierbe o oră, reducând imediat focul, ca să fiarbă în clocote foarte mici, abia perceptibile. Oala în care fierbe se acoperă parțial, pentru a opri, numai în parte, vaporii. Dacă fierbe în clocote mari, compoziția se umflă mult și iese din formă, rămânând goluri în budincă (deci, nereușită). Budinca fiartă în formă specială cu capac este cea mai bună; ea va avea coaja moale și albă, va crește frumos și-și va menține mai bine forma după ce se răstoarnă. Trebuie să avem forme de diferite mărimi, după necesități.

După ce budinca s-a copt sau s-a fiert în oricare variantă, se trece cu cuțitul pe marginea ei (la cele care au fost coapte la cuptor), apoi se pune platoul de servit deasupra ei și se răstoarnă împreună, printr-o mișcare rapidă, ca budinca să cadă direct pe mijlocul platoului.

Pentru budincile care se servesc ca intrări, deci fierbinți, trebuie să se calculeze timpul de coacere, ca ele să fie gata exact când trebuie servite, deoarece se mai lasă, dacă se răcesc. Se pot reîncălzi la cuptor sau pe un vas cu apă fierbinte, acoperite, timp de 10-15 minute.

Pastele făinoase: tăiței, macaroane, melcișori etc. pentru budinci sau pentru orice alte preparate se fierb numai în apă clocotită, sărată puțin, altfel nu-și vor păstra forma, se vor fărâmița în apă; neapărat, trebuie amestecate bine cu lingura de 3-4 ori, până când apa începe să clocotească din nou, altfel se vor lipi unele de altele, formându-se ghemotoace care nu se vor mai putea dezlipi și vor rămâne tari. Chiar și după ce apa a început să clocotească, se mai amestecă de 2-3 ori, insistând pe fundul vasului. Se fierb în apă multă, la foc mic, cu capacul tras la o parte sau descoperite, ca să permită vaporilor să iasă, altfel apa, îngroșată cu făina, va da în foc. Circa 1/4 kg de macaroane sau alte paste făinoase se fierb în 3 l apă clocotită, împreună cu o linguriță cu vârf de

sare, circa 20 de minute, până când se înmoaie, fără să-și piardă forma; după aceea, se iau de pe foc, se lasă să stea neapărat în apa în care au fiert, acoperite, 20-30 de minute, timp în care vor absorbi apa, își vor mări volumul de 3-4 ori și vor deveni pufoase. Se deșartă apoi în strecurătoare și se limpezesc la un jet de apă caldă sau rece, ca să nu rămână lipicioase. Se lasă în strecurătoare până când se scurg bine.

BUDINCI CU LEGUME, PASTE FĂINOASE, BRÂNZĂ

Budincă de cartofi cu brânză

1/2 kg cartofi curățați de coajă și apoi cântăriți, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, 250 ml smântână sau lapte, 250 g brânză de vaci și 100 g brânză telemea nedesărată, sau 250 g brânză telemea desărată puțin, 100 g unt sau margarină, 50 g făină albă, o linguriță cu vârf, mărar tăiat mărunt, sare

Cartofii curățați se taie în jumătăți și se fierb în apă clocotită cu puțină sare. Se scurg bine și se zdrobesc cu strivitorul de cartofi cât sunt fierbinți apoi se lasă să se răcească. Se adaugă brânza rasă, untul moale, brânza de vaci bine mărunțită în prealabil cu furculița, smântâna, gălbenușurile, făină și mărarul. Se amestecă bine și se pune sare după gust, dacă mai este nevoie. Apoi se adaugă albușurile bătute spumă, se amestecă ușor și se deșartă într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină sau pesmet.

Se coace 30-40 de minute în cuptorul bine încins și se servește la fel.

Budincă de spanac cu brânză

1/2 kg spanac, 100 g franzelă, 150 ml lapte, 200 ml smântână, 150 g brânză telemea, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii.
Sosul alb*: 50 g unt, 50 g făină, 250 ml lapte, o linguriță cu vârf mărar*

După ce s-a spălat bine (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), spanacul se opărește 5 minute, într-o cratiță, numai în apa care a rămas pe frunze după ultima spălare și sucul care se elimină din frunze când acestea se înmoaie prin opărire, la foc mic, amestecându-l cu lingura. Se deșartă apoi în strecurătoare unde se lasă până când se răcește. Franzela se înmoaie în laptele rece până când îl absoarbe, apoi se trece prin mașina de tocat, împreună cu spanacul. Se pregătește sosul alb (v. „Sos alb sau Bechamel") și după ce s-a răcit, se amestecă cu spanacul, smântâna, brânza rasă nedesărată, gălbenușurile și mărarul tăiat mărunt. Albușurile bătute spumă se amestecă ușor cu compoziția, prin răsturnare, de jos în sus, se deșartă într-o cratiță de 2 l, unsă bine cu margarină solidă (peste discul de hârtie așezat la baza cratiței) și tapetată cu pesmet și se

nivelează. Se coace 40-50 de minute în cuptorul bine încins, în tava cu apă fierbinte, introdusă din timp în cuptor. Nu se deschide cuptorul 20 de minute. Când este coaptă, budinca se răstoarnă pe platou și se servește fierbinte, ca fel întâi, sau ca garnitură la fripturi de orice fel.

În această compoziție se pot adăuga 100-150 g de șuncă tăiată în cubulețe, înainte de a se amesteca cu albușul.

Budincă de conopidă

1/2 kg conopidă, 100 g franzelă, 150 ml lapte, 100-150 g brânză telemea, 100 g unt, 200 ml smântână, 50 g făină, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii

Conopida, tăiată în buchețele și curățată de coajă, se fierbe 15 minute în apă clocotită cu puțină sare, se strecoară și, rece, se trece prin mașina de tocat, împreună cu franzela înmuiată în lapte, nestoarsă. La tocătură se adaugă smântâna, făina, gălbenușurile, untul topit, mărarul tăiat mărunt și brânza nedesărată și rasă, amestecându-se bine. Apoi se adaugă albușurile bătute spumă și se amestecă ușor, cu telul, prin răsturnare, de jos în sus. Compoziția se deșartă într-o cratiță tapetată, cum s-a arătat în rețeta precedentă; se coace și se servește la fel.

Budincă de ciuperci cu sos alb

100 g făină, 100 g unt, margarină sau untdelemn, 250 ml lapte, 250 g ciuperci (orice varietate), 100 g brânză telemea, cașcaval sau parmezan, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, mărar, pătrunjel, sare, un vârf de cuțit piper

Ciupercile, bine spălate și stoarse puțin, se trec prin mașina de tocat. Într-un castron de 3 l, așezat pe foc, se pun untul și făina, care se amestecă să se înfierbânte, un minut, fără să se coloreze. Apoi se stinge cu laptele fierbinte adăugat treptat, amestecând bine, ca să nu se formeze cocoloașe. Castronul se ia de pe foc, se pun imediat ciupercile, împreună cu zeama pe care au lăsat-o (când au fost trecute prin mașina de tocat), frunzele de mărar și pătrunjel tăiate mărunt și piperul. Când sosul este aproape rece, se adaugă gălbenușurile și brânza rasă, care și sărează. Albușurile bătute spumă se amestecă ușor cu compoziția, numai prin răsturnare, cu telul și apoi se deșartă într-o cratiță de 2 l, pregătită dinainte. Se coace 40-50 de minute în tavă cu apă fierbinte, introdusă din timp în cuptorul bine încălzit.

Se servește presărată cu parmezan sau cașcaval.

Budincă cu mere sau alte fructe

6 ouă mari, 150 g făină, 150 g zahăr, 150 g unt, 1/2 kg cireșe, vișine, caise sau piersici (zmeura, căpșunile, strugurii sunt prea zemoase), 20 ml rom, 30 g griș sau pesmet, zahăr vanilat

Merele, curățate de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari; vișinele și cireșele se rup în jumătăți și se curăță de sâmburi (sau sâmburii se scot cu cleștele special); caisele și piersicile, necurățate, se taie în felii de 2 cm grosime; prunele se rup în jumătăți. Fructele se presară cu grișul sau pesmetul și se amestecă bine, imediat ce au fost pregătite, ca acesta să le absoarbă lichidul. Zahăr nu se pune peste ele (căci prin topirea lui, extrage zeama din fructe). O formă cu baza mai mare (cratiță de 2,5 l) se unge cu margarină solidă și se tapetează bine cu făină.

Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos împreună cu romul și spuma se bate în continuare, până când se întărește din nou și se adaugă toate gălbenușurile și untul topit, dar rece. Se amestecă de 4-5 ori, prin răsturnare (cu telul), se pune toată făina și zahărul vanilat și se amestecă ușor, tot prin răsturnare (cu telul), numai de 9-10 ori, ca să se încorporeze făina. Se deșartă din compoziție în forma tapetată, se presară repede fructele (fără zahăr) și peste fructe se pune restul compoziției și se nivelează. Cratița se introduce în cuptorul încălzit cu 30 de minute înainte la foc mijlociu, unde se lasă circa 40-50 de minute. Nu se deschide cuptorul în primele 20 de minute; după aceea, se mai poate reduce focul, în cazul în care cuptorul rumenește prea tare. Când budinca este gata, se trece cu cuțitul pe marginea ei, se pune platoul deasupra și se răstoarnă.

Se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece.

Budincă de griș

1 l lapte, 150 g griș, 50 g făină, 4 ouă mari și un albuș sau 5 ouă, 250 g brânză de vaci, 100 g unt, o linguriță cu vârf gem din coji de portocale sau gem de caise, sau din ambele, 150 g zahăr tos, 15 ml rom, 30 g stafide, 1/2 linguriță sare, vanilie, coajă de lămâie

Într-o cratiță, laptele se pune la fiert cu sarea și, la primul clocot, se adaugă grișul presărat în ploaie, amestecând mereu ca să nu se formeze cocoloașe, până când fierbe 10 minute, apoi se lasă să se răcească. Când grișul este aproape rece, se pune untul moale, se amestecă, se adaugă apoi brânza de vaci, mărunțită cu furculița, gemul de caise sau portocale, puțină coajă rasă de lămâie, stafidele, făina, gălbenușurile, vanilia și se amestecă bine toate. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul, apoi spuma se bate în continuare,

până când se întărește din nou. Se răstoarnă peste compoziția cu griș, se amestecă ușor cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, apoi se deșartă într-o formă de 2,5 l, unsă bine cu margarină și tapetată cu făină. Se coace la foc mijlociu, circa 30-40 de minute, în cuptorul dinainte încins. Nu se deschide cuptorul 20 de minute. După ce s-a copt budinca, se trece cu cuțitul pe marginea ei, se pune platoul deasupra și se răstoarnă.

Se servește fierbinte (fiind cu brânză), pudrată cu zahăr, sau cu sosuri dulci (în sosieră). Este bună și rece sau reîncălzită pe aburi.

Budincă de orez cu prune uscate

1/4 kg prune uscate, 150 g orez, 1/2 linguriță sare, 100 g unt, 100-150 g zahăr, 15 ml rom, 4 ouă mari sau 5 ouă mijlocii, 30 g făină, 150 g zahăr pentru caramel, o cuișoară, 2 bucățele de scorțișoară

Prunele uscate se spală bine în 2-3 ape călduțe; se înmoaie de seara într-un litru de apă călduță, ca să se hidrateze, apoi se fierb a doua zi în câteva clocote (2 minute), în aceeași apă la care s-au adăugat mirodeniile. Orezul, bine curățat de impurități și spălat în sită deasă de sârmă, se pune la fiert în 750 ml de apă (în care au fiert prunele), împreună cu sarea. Se dă să fiarbă la foc mic, până când se înmoaie și zeama scade complet, apoi se lasă să se răcească. Albușurile se bat spumă, se adaugă 100-150 g zahăr și romul sau o lingură de zeamă de lămâie și spuma se bate, în continuare, până când se întărește. Când orezul este aproape rece, se amestecă cu untul, gălbenușurile, prunele (strecurate de zeamă), făina și apoi cu albușurile, prin răsturnare, cu lingura (prunele nu trec prin sârmele telului), de jos în sus, însă nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din albuș. Se deșartă în cratiță, ca și budinca de griș, și se coace la fel. După ce s-a copt, se răstoarnă pe platou.

Se servește caldă sau rece, cu siropul în sosieră.

Într-o tigaie smălțuită se caramelizează zahărul până când face puțină spumă deasupra (v. „Nuga sau grilaj"), apoi se stinge cu 300 ml apă fierbinte și se lasă să fiarbă la foc mic, până când se topește. Rece, se deșartă (din sosieră) lângă budincă.

Budincă de tăiței

150 g tăiței (făcuți în casă, tăiați de 1/2 cm lățime), 1/2 linguriță sare, 1 l lapte, 500 g brânză de vaci, 100 g unt, 1/4 l smântână, 50 g stafide, 50 g griș, 150-200 g zahăr tos, 1-2 plicuri zahăr vanilat, 30 ml rom, o lingură cu vârf gem din caise sau gem din coji de portocale, 5 ouă mari, coajă de lămâie

În laptele clocotit (cratița nu se așază direct pe flacără, ca să nu se afume laptele) se pun tăițeii în ploaie, amestecând mereu cu lingura, ca să nu se lipească

unii de alții; se fierb numai 6-7 minute, la foc mic, ca laptele să nu scadă complet (până când se răcesc, îl absorb; dacă sunt prea scăzuți, se lipesc între ei). Când sunt aproape reci, se adaugă untul moale, gălbenușurile, gemul, stafidele înmuiate dinainte cu jumătate din cantitatea de rom (împreună cu romul), brânza de vaci bine mărunțită (cu dosul furculiței), vanilia, coaja de lămâie, smântâna, grișul, sarea, amestecându-se bine. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și restul de rom. Spuma se bate în continuare până când se întărește din nou, apoi se pune în compoziția precedentă și se răstoarnă ușor cu lingura ca să se amestece, dar nu prea mult. Se deșartă într-o cratiță sau tavă de circa 2,5 l dinainte tapetată, se nivelează cu lopățica din plastic (cu care se adună de pe vas) și se coace 50-60 de minute în cuptorul bine încins, la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 30 de minute; după aceea, focul se poate reduce.

Budinca, frumos rumenită, se servește din vasul în care s-a copt, fierbinte sau reîncălzită la cuptor, sau pe un vas cu apă fierbinte, acoperită.

Clătite și budinci de clătite

CLĂTITE ȘI BUDINCI DE CLĂTITE FĂRĂ ZAHĂR

Clătite cu spanac

1/2 kg spanac, 250 g făină, 3 ouă, 50 ml untdelemn, 30 ml rom, 600 ml lapte, 200 ml smântână, sare

Spanacul bine spălat (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") se fierbe 10 minute numai cu apa reținută pe frunze (vor lăsa și frunzele apă) și 1/2 de linguriță de sare. După ce s-a scurs bine în strecurătoare (presându-se puțin și cu lingura), se trece prin mașina de tocat. Într-o oliță de 2 l se pun gălbenușurile, untdelemnul, romul (care frăgezește), smântâna, spanacul tocat și o linguriță rasă de sare, amestecându-se bine. Se adaugă făina și se freacă cu dosul lingurii pe marginea oliței, până când compoziția nu mai are cocoloașe. Se diluează apoi cu laptele rece, sau cu jumătate din cantitatea de lapte și jumătate din cantitatea de sifon, sau numai cu sifon; se adaugă câte puțin la început și amestecând bine de fiecare dată, până când se omogenizează compoziția.

Albușurile se bat spumă și apoi se deșartă în compoziție, amestecând puțin cu un polonic, cu care se va lucra până la sfârșit. Romul va face să rămână compoziția spumoasă, până când se termină de copt.

Clătitele se coc în tigaie obișnuită sau în tigaie de teflon. Se pregătesc o căniță cu 2-3 linguri cu untdelemn și o pensulă. Tigaia se încinge goală, 3-4 minute, la foc mijlociu (la aragaz se pune un disc subțire de metal peste flacără, sub tigaie). Apoi tigaia se ridică și se unge repede cu pensula pe toată suprafața și se pune o secundă pe foc; în acel moment, se iau din compoziție cu polonicul circa 50 ml (pentru tigaie mijlocie) cu mâna dreaptă și cu mâna stângă se ridică tigaia. Se toarnă compoziția în tigaie, acoperind-o în strat subțire (înclinând-o printr-o mișcare de rotire, ca să curgă compoziția pe toată suprafața ei). După ce s-a acoperit bine, se ia încă puțină compoziție și se completează golurile. Compoziția va fi mai densă, dar nu se mai subțiază. Tigaia se

așază pe foc, lăsând-o până când se încheagă bine compoziția și se rumenește pe margini; se trece apoi cu un cuțit cu vârful lat pe sub clătită, de jur împrejur (sau cu lopățică din lemn, la tigaia din teflon, ca să nu se zgârie), desprinzând-o de tigaie până la mijloc. După ce s-a rumenit pe partea de dedesubt, se introduce lama cuțitului sau lopățică de lemn sub clătită, chiar la mijlocul ei și, printr-o mișcare rapidă, se întoarce pe partea cealaltă, care se va coace până când se va rumeni. Dacă clătita s-a prins de tigaie, se va trece cu pensula pe marginea tigăii, pe lângă clătită, ca să se scurgă puțin untdelemn sub ea, unde este necesar să se dezlipească. Pe măsură ce s-au copt, clătitele se pun într-o cratiță (potrivită cu mărimea lor), acoperită, care se așază pe un vas cu apă fierbinte, păstrându-le calde.

Clătitele se pot întoarce în aer în felul următor: când clătita este coaptă pe o parte, se desprinde bine cu lama cuțitului sau cu lopățica din lemn și, ținând tigaia de coadă, se înclină puțin ca să alunece clătita pe jumătate peste marginea tigăii și, atunci, printr-o mișcare rapidă, se aruncă clătita în sus în așa fel, încât să se întoarcă în aer și să cadă în tigaie cu partea necoaptă. Clătitele cu spanac vor fi mai groase, dar foarte gustoase. Se pot umple cu brânză telemea rasă sau cu șuncă tocată amestecată cu smântână, împachetându-le ca pe sarmale. Vasul se introduce în cuptor cu 10 minute înainte de servire, ca să se înfierbânte clătitele. Se servesc ca fel întâi.

De reținut! Tigaia de teflon, dacă se zgârie cu obiecte metalice, își pierde proprietatea de a nu se lipi compoziția de ea. Din acest motiv, se spală numai cu detergent, cu buretele. Se folosește numai lopățică de lemn. Tigaia de teflon sau din tablă se va folosi numai pentru clătite, nu și pentru preparate, altfel clătitele se vor lipi de ea.

Clătite umpute cu ciuperci

Clătitele se pregătesc ca în rețeta precedentă („Clătite cu spanac")
Umplutura: *500 g ciuperci (v. „Pregătirea preliminară a legumelor"), 50 g ceapă, 50 ml untdelemn, 50 ml vin, o foaie de dafin, 200 ml smântână, 50 g parmezan sau cașcaval ras, mărar sau pătrunjel, piper, sare*

Ceapa tăiată mărunt se călește un minut în untdelemn, adăugând apoi, ciupercile bine spălate și tăiate în felii, 1/2 linguriță de sare, un vârf de cuțit de piper, foaia de dafin și vinul. Se călesc acoperite, până când scade apa ce o lasă și se înmoaie; dacă este nevoie, se adaugă câte puțină apă, până când se fierb bine. Când vor fi gata, trebuie să fie bine scăzute. Cratița se ia de pe foc, se adaugă mărarul sau pătrunjelul, sau din ambele, și smântâna, amestecându-se bine.

Clătitele păstrate calde se umplu cu această compoziție, împachetându-le ca pe sarmale. Se așază într-un vas termorezistent uns cu unt și se presară cu cașcaval. Vasul se introduce în cuptor cu 10 minute înainte de servirea clătitelor.

Clătite umplute cu carne și spanac

Clătitele se pregătesc cum s-a arătat la „Clătite cu spanac".
Umplutura: *Circa 150 g carne tocată (din resturi de friptură sau carne fiartă), 1/2 kg spanac, 100 g brânză telemea, 100-200 ml smântână, un ou, 50 g parmezan sau caşcaval ras, 150 ml suc de roşii, 50 g unt*

Spanacul fiert ca și pentru clătite cu spanac, trecut prin mașina de tocat împreună cu carnea, se amestecă cu brânza rasă, smântâna, oul întreg, un vârf de cuțit de piper sau mărar și pătrunjel. Cu această compoziție se umplu clătitele, împachetându-le ca pe sarmale și așezându-le într-un vas rezistent la foc; se stropesc cu sucul de roșii și se presară cu caşcavalul.

Clătitele se înfierbântă cu 15 minute înainte de servire.

Budincă de clătite

Se pregătesc 7-8 clătite cu spanac sau simple.

Într-un vas termorezistent (sau cratiță) de mărimea clătitei, bine uns cu unt sau margarină solidă, se așază clătitele suprapuse alternativ cu una din umpluturile care se vor descrie mai jos; clătita de deasupra rămâne neunsă. Vasul se introduce în cuptorul bine încins dinainte, la foc mijlociu, unde se lasă 50 de minute; dacă se rumenesc prea mult, după 20-30 de minute se va reduce focul. Când vasul se scoate din cuptor, budinca se taie în felii, ca tortul, și se servește cu smântână.

*

Toate budincile de clătite se servesc, fierbinți sau reîncălzite, din vasul în care au fost coapte.

Budinca de clătite se poate aranja cu umpluturile (care nu conțin albușul bătut spumă) chiar cu o zi înainte și se păstrează la frigider. Cu 40-50 de minute înainte de servire, vasul se introduce în cuptorul bine încins. Sau se pregătesc clătitele și umplutura se păstrează la rece. Budinca se aranjează numai înainte de a se introduce în cuptor pentru a se coace. Se poate reîncălzi, introducând vasul în apă clocotită, unde se ține acoperit circa 20 de minute.

Budincile de clătite cu umplutură fără zahăr se servesc ca fel întâi, înlocuind supele sau ciorbele, sau după acestea, ca fel doi.

Clătite

100 g făină, 300 ml lapte, 1-2 ouă, o lingură rom (15 ml), o lingură untdelemn (15 ml), 1/2 linguriță sare, coajă de lămâie

Într-o oliță de un litru se pun gălbenușul, romul, sarea, 50 ml lapte, coaja de lămâie (facultativ) și se bat bine cu lingura ca să se amestece, apoi se adaugă făina, se amestecă bine și se freacă cu dosul lingurii pe marginea oliței, până când compoziția nu mai are cocoloașe. Se subțiază cu restul de lapte, turnat câte puțin la început, amestecând bine de fiecare dată până când se omogenizează compoziția; după aceea, se poate pune mai mult lapte odată. Laptele se poate înlocui în totalitate sau pe jumătate cu sifon. Albușul se bate spumă tare și apoi se amestecă puțin cu compoziția (cu polonicul), care va deveni spumoasă și deci mai groasă. Romul o va menține spumoasă până la sfârșit și clătitele vor fi foarte fragede. În cazul în care nu se pune albușul spumă, ci numai gălbenușul sau ouăle întregi, compoziția se va dilua numai cu 250 ml lapte sau sifon; dacă pe parcurs se îngroașă, se mai diluează puțin. În compoziție se pot pune 2-3 gălbenușuri (fără albușuri, care întăresc clătitele, dacă nu sunt bătute spumă). Zahăr nu se pune în compoziție, deoarece se caramelizează repede și clătitele se vor lipi de tigaie.

Clătitele se coc în tigaia obișnuită sau în tigaie de teflon, exact cum s-a arătat la „Clătite cu spanac". Pentru prima clătită care se coace, tigaia trebuie să se ungă bine pe toată suprafața, ca să se acopere toate asperitățile, altfel clătita se va lipi. Este bine ca tigaia pentru clătite să nu fie folosită și pentru alte preparate (cartofi prăjiți, șnițele), altfel clătitele se vor lipi de ea.

Clătitele coapte se păstrează acoperite, într-o cratiță (potrivită cu mărimea lor), așezată pe un vas cu apă fierbinte. Clătitele se umplu cu marmeladă, gem, dulceață sau brânză de vaci sau urdă, pe măsură ce se coc.

Clătite umplute cu brânză de vaci

1/4 kg brânză de vaci, un ou, o lingură cu vârf zahăr, coajă de lămâie.

Brânza se mărunțește bine cu dosul furculiței și se amestecă bine cu oul întreg, zahărul și coaja de lămâie sau vanilie. Umplutura este suficientă pentru 6-7 clătite. Se procedează la fel ca și pentru clătitele cu urdă.

Mere în coca de clătite

100 g făină, 150 ml lapte, sifon sau apă minerală carbogazoasă, o lingură de untdelemn (15 ml), un ou, 2 linguri rom, 1/2 kg mere, un vârf de linguriță scorțișoară măcinată, vanilie

Merele curățate de coajă se taie transversal, în jumătăți; după ce s-a scos mijlocul cu semințele, jumătățile se taie în rondele cu grosimea de 1 cm. Feliile se așază pe o farfurie întinsă și se stropesc cu romul. Într-o oliță de un litru se pun 4-5 linguri de lapte (circa 75 ml), untdelemnul și gălbenușul; se amestecă, apoi se pune făina, se freacă bine cu dosul lingurii pe marginea oliței, până când compoziția nu mai are cocoloașe și se diluează cu restul de lapte, adăugând câte puțin, la început. Albușul se bate spumă (se mai poate pune un albuș care a rămas de la alt preparat), se adaugă în compoziție împreună cu zeama scursă de la mere, se amestecă cu lingura prin răsturnare și apoi se pun merele cu grijă, ca să nu se rupă.

Tigaia se încinge goală, 3-4 minute, se ridică de pe foc, se pune în ea o lingură cu untdelemn și se învârtește, ca să se ungă toată suprafața, apoi se așază iar pe foc. Imediat se ia cu lingura câte o felie de măr împreună cu compoziția care aderă la ea și se așază în tigaie; merele se așază unul lângă altul, neînghesuite. Apoi pe fiecare felie se completează, cu lingura, din compoziție, până când se acoperă bine (fără să se unească între ele). Se rumenesc pe ambele părți, la foc mai mic, ca să se înmoaie și la mijloc, apoi se scot cu furculița pe farfurie. Se completează cu untdelemn în tigaie, se pun alte rondele și se prăjesc la fel, câte 3-4 minute, pe fiecare parte, până când se termină compoziția.

Fiecare rând de rondele se pudrează cu zahăr cu vanilie sau cu scorțișoară măcinată. Se servesc calde sau reci.

Prăjituri

PRĂJITURI DIVERSE

Prăjitură Greta Garbo

Aluatul: *1/2 kg făină, 200 g unt, 2 ouă întregi, 250 ml smântână groasă, 100 g zahăr, 30 g drojdie, 1/2 linguriță sare, coajă de lămâie*
Umplutura: *un borcan de 400 g marmeladă fină (de caise, coarne, măcese), 1/4 kg nuci măcinate, 1/2 kg zahăr tos, un pachețel de zahăr vanilat*
Glazura: *100 g zahăr, 30 g cacao, 50 ml apă, 30 g unt*

Într-un castron se freacă drojdia cu zahărul, până când se lichefiază, se adaugă untul moale, ouăle întregi, pe rând, amestecând după fiecare, până când se încorporează în unt, apoi smântâna, coaja de lămâie și, la urmă, făina; se amestecă, fără să se frământe prea mult și se lasă să crească 15 minute. Aluatul se pune apoi pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină și se împarte în patru părți egale. Se ia o bucată de aluat, i se dă formă dreptunghiulară, presând cu mâna, ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte, apoi se întinde cu sucitorul în foaie cu grosimea de 5 mm, după dimensiunile unei tăvi mijlocii, de circa 23/33 cm sau ceva mai mare. Foaia se așază în tava neunsă. Se unge cu marmeladă și se presară cu 1/2 din nucile amestecate cu zahărul tos și zahărul vanilat. La fel se procedează și cu celelalte foi care apoi se suprapun, foaia de deasupra rămânând neunsă. Tava se lasă la cald 30 de minute, ca foile să dospească. Prăjitura se coace la foc potrivit, circa o oră, în cuptorul încălzit dinainte.

Se lasă în tavă până ce se răcește, apoi se glasează cu glazură de cacao (v. „Glazuri"). După ce glazura s-a întărit, prăjitura se taie în felii de 3/5 cm.

Prăjitură cu nuci

Foaia: *200 g nuci măcinate, 100 g făină, 200 g zahăr tos, 150 g unt, 15 ml rom sau zeamă de lămâie, coajă de lămâie, un borcan de 400 g marmeladă (de caise, coarne sau măceșe), un plic de zahăr vanilat, 6 albușuri*
Glazura: *6 gălbenușuri, 160 g zahăr pudră, 15 ml rom sau zeamă de lămâie.*
Pentru ornat: *ciocolată rasă, bomboane mici colorate, nuci tăiate mărunt etc.*

Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos și romul sau zeama de lămâie și spuma se bate în continuare până ce se întărește din nou, ca o zăpadă. După aceea, se pune untul topit, dar rece, se amestecă cu telul, prin răsturnare, de 4-5 ori, apoi se adaugă toată făina amestecată, în prealabil, cu nucile măcinate, coaja de lămâie și zahărul vanilat. Se amestecă din nou, ușor, cu telul numai prin răsturnare, de jos în sus și puțin.

Compoziția se deșartă în lungul unei tăvi mijlocii de circa 23/33 cm sau ceva mai mare, unsă bine cu margarina solidă și tapetată cu făină, se curăță de pe lighenaș cu lopățica din plastic și se nivelează. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc potrivit și se lasă circa 25 de minute; nu se deschide cuptorul 15 minute.

După ce s-a scos tava din cuptor, prăjitura fierbinte se stropește cu pensula inmuiată în 50 ml de rom sau cu stropitoarea din plastic (în care se pune romul). Se unge imediat cu marmelada și se lasă să se răcească. În acest timp se freacă cu furculița sau cu mixerul gălbenușurile cu zahărul pudră și cu o lingură de rom sau cu zeamă de lămâie, până când se topește zahărul și compoziția capătă consistența unei smântâni care curge puțin. Se deșartă peste marmeladă și se nivelează. Deasupra se presară ingredientele pentru ornat, dar fără să se acopere complet gălbenușul.

După ce s-a lăsat să se usuce în bucătărie până a doua zi, prăjitura se taie în bucăți de 3/5 cm.

Prăjitura mozaic

Aluatul: *500 g făină, 200 g unt sau margarină, 50 g zahăr, 200 ml smântână, 4 gălbenușuri, un pachețel praf de copt, un vârf de linguriță sare fină, coajă de lămâie*
Pentru stropit foaia: *200 ml lapte rece, 50 g zahăr*
Crema: *150 g unt, 100 g zahăr, 50 g nuci măcinate, 50 g nuci tăiate cu cuțitul, 50 ml rom, 50 g cacao, 200 g marmeladă acrișoară, gem de portocale*
Glazura: *4 albușuri, 200 g zahăr tos, 15 ml rom sau zeamă de lămâie*

Într-un castron se freacă untul cu zahărul până când se înmoaie, apoi se pun gălbenușurile, smântâna, sarea, coaja de lămâie și, la urmă, făina amestecată cu praful de copt. Aluatul se frământă până ce se încorporează făina, apoi din el se modelează pe masă (sau pe foaia de nailon, presărată cu făină) un sul

gros care se împarte în trei părți. Fiecare bucată se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 6-7 mm și se așază pe dosul tăvii de circa 26/40 cm, presărată cu făină (netezită cu palma); foaia se întinde, în continuare, în grosime de 3-4 mm, ca să acopere toată tava și apoi se coace, circa 20 de minute, la foc mijlociu, în cuptorul încălzit dinainte. După 15 minute, tava se întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform și focul se reduce puțin, ca foaia să nu se rumenească prea mult. Când se scoate tava din cuptor, se trece cu cuțitul pe sub foaie și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă (dosul unei tăvi). Astfel se procedează cu toate foile, care, pe măsură ce se coc, se așază unele peste altele.

Pentru cremă se alege foaia cea mai puțin reușită, se fărâmițează (bucățele de mărimea unui bob de porumb) și se stropește cu laptele rece în care s-a dizolvat zahărul. Untul se freacă cu zahărul, ca să se înmoaie, se adaugă marmelada, gemul de portocale, romul, nucile măcinate și în felii și cacao cernută; se amestecă bine, ca să se omogenizeze, apoi se pune foaia zdrobită care a absorbit tot laptele și se amestecă cu lingura, ușor, prin răsturnare (ca să rămână bucățile întregi). Crema se pune pe una din foile rămase, se nivelează bine cu cuțitul și se presează, ca să nu rămână goluri. Cealaltă foaie se așază deasupra cremei și se presează cu dosul unei tăvi pe care s-a pus o mică greutate.

Într-un castron, albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul sau zeama de lămâie, apoi spuma se bate în continuare, pe un vas cu apă clocotită, 8-10 minute, ca să se întărească (să-și mențină forma) și să se înfierbânte bine. Se insistă permanent pe fundul castronului ca să se coaguleze albușul. Când se ia de pe aburi, se pune un pachețel cu zahăr vanilat, se bate puțin, ca să se amestece, apoi se deșartă peste prăjitură și se nivelează cu dosul furculiței, cu care se trasează dâre din colțurile opuse ale foii. Peste spumă se rade puțină ciocolată, prin răzătoarea cu găuri mici, sau se pun nuci tocate.

Foaia de deasupra se poate unge numai cu glazură albă, preparată dintr-un albuș, 150 g de zahăr pudră și o lingură de zeamă de lămâie (v. „Glazură albă"). Se lasă să se usuce în cămară, până a doua zi, apoi prăjitura se taie în bucăți de 3/5 cm.

Piersici cu cremă

Aluatul: *450 g făină, 250 ml smântână, un ou, 100 g zahăr, 50 g unt, un vârf de cuțit sare, o linguriță cu vârf bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar)*
Crema: *2 ouă, 150 g zahăr, 2 linguri lapte sau apă (30 ml), 30 g cacao, 200 g unt, 30 ml rom, 100 g nuci măcinate, un pachețel cu zahăr vanilat*

Într-un lighenaș se amestecă cu lingura smântâna, oul întreg, zahărul, sarea, untul topit, dar rece, coaja de lămâie și, la urmă, făina împreună cu amoniacul, apoi se frământă cu mâna 2-3 minute. Se obține un aluat mai vârtos, care

se lasă să stea 3-4 ore în bucătărie sau de seara până dimineața, la rece, acoperit, ca să nu prindă crustă. Se ia apoi din aluat circa 1/4 și, pe masa presărată cu făină, se modelează un sul cu diametrul de 2 cm care se taie în bucăți de 2 cm. Fiecare bucată se rulează în formă de bilă; se așază în tava presărată cu făină (netezită cu palma), cu distanță de 3 cm între ele, deoarece cresc mult la copt. Se coc 20-25 de minute, la foc potrivit (să rămână deschise la culoare), în cuptorul încălzit dinainte. Acesta nu se deschide 15 minute, ca aluatul să crească și să prindă formă; după aceea, focul se poate reduce, dacă este nevoie, ca bilele să nu se rumenească prea mult. După ce s-au răcit, se scobesc puțin la bază, se umplu cu cremă și se lipesc câte două, formând piersici; acestea se trec cu partea bombată prin zahăr tos colorat cu puțină vopsea roșie sau cu o linguriță de zmeură. Crema de cacao (v. „Creme pentru torturi") rece se amestecă cu nuca măcinată și romul. Dacă nu este destul de vârtoasă, se pune o parte din miezul scos din piersici.

Se păstrează în pungă de nailon, la frigider.

Prăjitură din aluat fraged cu glazură albă

Aluatul: *500 g făină, 200 g unt sau margarină, 200 g zahăr, un gălbenuș și un ou întreg mare, 150 ml smântână, coaja și zeama de la o lămâie mare, o linguriță cu vârf praf de copt sau bicarbonat, 1/2 linguriță sare, 400 g marmeladă acrișoară (caise, coarne, coacăze etc.), un plic cu zahăr vanilat.*

Glazura: *un albuș, 150 g zahăr pudră, o lingură zeamă de lămâie (15 ml), bomboane mici, colorate, sau nuci tocate cu cuțitul, ciocolată rasă*

Într-un castron, untul sau margarina se freacă cu zahărul, până când se înmoaie, apoi se pun gălbenușul, oul întreg, smântâna, sarea, aromele, zeama de lămâie și, la urmă, făina amestecată neapărat cu praful de copt sau bicarbonatul. Se amestecă, numai până când se încorporează făina; nu se frământă. Aluatul se lasă la rece 30 de minute, ca să se întărească grăsimea și să se întindă mai ușor, fără prea multă făină. Pe o foaie de nailon, presărată cu făină, se întinde jumătate din aluat în foaie de mărimea unei tăvi de circa 26/40 cm. Foaia se așază în tavă și se unge cu marmeladă. Marmelada se poate presăra cu 50-100 g de nuci, tocate cu cuțitul sau măcinate, și apoi se acoperă cu a doua foaie, la fel. Prăjitura se coace, la foc mijlociu, 30-40 de minute, în cuptorul bine încălzit dinainte. După 20 de minute tava se întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform și focul se mai reduce, dacă este nevoie, ca prăjitura să nu se rumenească prea tare. Se lasă în tavă să se răcească.

Glazura (v. „Glazură albă") se deșartă peste prăjitură, se întinde cu cuțitul uniform, se presară cu ce avem pentru decor și se lasă până a doua zi, ca să se usuce. Prăjitura se taie în bucăți, cât este nevoie. Restul se păstrează în cutie de carton, bine închisă.

Prăjitură cu fructe

6 ouă mari, 100 g unt (margarină, untdelemn), 300 g zahăr, 25-30 g făină, un vârf de linguriță sare, o linguriță praf de copt, 15 ml rom, un plic cu zahăr vanilat, 3/4 kg fructe (cireșe, vișine, caise), 50 g pesmet, 1/2 linguriță scorțișoară sau un plic de zahăr vanilat

Fructele se spală, se curăță de sâmburi și se amestecă, imediat, cu pesmetul și scorțișoara sau vanilia. Se tapetează cu margarină solidă și făină o tavă de circa 26/40 cm. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos, zahărul vanilat și romul și se bat în continuare, până când se întăresc ca o zăpadă.

Se pun gălbenușurile și untul topit, dar rece, amestecându-se puțin cu telul, numai prin răsturnare, de 4-5 ori, apoi se adaugă toată făina, împreună cu praful de copt și sarea și se amestecă în continuare ușor, cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, dar nu prea mult, ca să nu se lase spuma. Compoziția se deșartă în tavă, se adună repede de pe vas cu lopățica din plastic, cu care se nivelează, și deasupra ei se presară fructele, fără zahăr. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, unde se lasă la foc mijlociu, 30-40 de minute. Nu se deschide cuptorul 20 de minute; după aceea, tava se poate întoarce.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, apoi se pudrează cu zahăr și se taie în bucăți.

Prăjitură din pandișpan cu fructe și zahăr ars

6 ouă mari, 120 g zahăr tos, 120 g făină, 15 ml rom sau zeamă de lămâie, 1 kg fructe, 150-200 g unt, 150-200 g zahăr

Se poate prepara din cantitățile reduse la jumătate pentru o cratiță de 2 l. Zahărul tos (150 g) se caramelizează direct într-o margine a tăvii sau, respectiv, în cratiță, la foc mic (nu direct pe flacără, ca să nu plesnească smalțul). Când apare primul punct caramelizat, se amestecă în mijlocul lui, circular (cu coada unei linguri de lemn), până când se atrage, treptat, tot zahărul care se va carameliza în maro-deschis și se formează puțină spumă deasupra (zahărul se arde în câteva secunde și, dacă se lasă nesupravegheat, se carbonizează și capătă gust amar). După ce s-a caramelizat, vasul se ridică de pe foc și, imediat, se învârtește, ca să se glaseze, mai ales la bază (se poate mări cantitatea de zahăr la 200 g pentru tavă și 100 g pentru cratiță). Se lăsa să se răcească bine (când se răcește, zahărul pocnește). După aceea, vasul se unge bine lateral și la bază cu tot untul solid, care se va presăra cu fructele cât se poate de uniform (chiar și suprapuse). Se coc la cuptor, până când se înmoaie, apoi se pune compoziția de pandișpan, se nivelează ușor și se coace încă 30 de minute la foc mijlociu. După 20 de minute tava se întoarce.

Se servește simplă sau ornată cu frișcă cu gelatină, după ce a stat la frigider aproximativ două ore.

Prăjitură cu nuga (grilaj)

Foaia I: *4 ouă mari sau 4 ouă mijlocii și un albuș rămas, 100 g zahăr, 15 ml rom, 40 g făină, 60 g nuci măcinate*
Foaia II: *300 g făină, 150 g unt sau margarină, 100 ml smântână sau iaurt, 50 g zahăr, un ou, un vârf de linguriță sare fină, o linguriță rasă praf de copt sau amoniac carbonic, coajă rasă de lămâie, un plic cu zahăr vanilat*
Crema: *3 ouă, 100 g zahăr, 300 g unt, o lingură rom (15 ml), 200 g nuci măcinate, 150 g zahăr tos pentru caramel*
Siropul: *50 g zahăr, 100 ml apă, 50 ml rom, vanilie*

O tavă mare de circa 26/44 cm se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină. Pentru prima foaie se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul și se bat, până când se întăresc din nou; se pun gălbenușurile, se bat cu telul de 4-5 ori și apoi toată făina amestecată, în prealabil, cu nucile. Compoziția se amestecă ușor, prin răsturnare, cu telul, de 9-10 ori, apoi se deșartă în lungul tăvii și se nivelează cu lopățica din plastic. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă circa 20-25 de minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute. După ce s-a copt foaia se răstoarnă imediat pe un șervet uscat, se prinde cu ambele mâini de latura mai lungă și se întoarce pe baza ei, deoarece dacă rămâne cu partea de deasupra în jos, se va lipi de șervet.

Pe aceeași tavă, se coace foaia a doua. Într-un lighenaș se freacă untul moale cu zahărul, oul întreg, smântâna, sarea și coaja de lămâie sau vanilia; la urmă, se pune făina amestecată, în prealabil, cu praful de copt sau amoniacul și se amestecă bine cu mâna, până când se încorporează, fără să se frământe. Aluatul se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 1 cm, ca să se pună mai ușor pe dosul tăvii, care a fost presărat cu făină (netezită cu palma). Se întinde, în continuare, cu sucitorul, ca să acopere bine tava, apoi se trece cu cuțitul de sus în jos, pe marginea tăvii, ca să se taie aluatul care a depășit marginea. Se coace la foc mijlociu 25-30 de minute, până când se rumenește ușor; apoi focul se mai poate reduce puțin. După ce s-a copt, foaia se lasă să alunece pe dosul unei tăvi sau pe o planșetă și se ține în bucătărie să se răcească. Nucile se taie în felii mai groase, tocate mare. Zahărul se caramelizează într-o tigaie (dar nu direct pe flacără), supravegheat din clipa când se pune pe foc, deoarece se arde repede și capătă gust amar. Când apare primul punct caramelizat pe suprafața zahărului, se amestecă cu coada unei linguri de lemn, circular, numai în mijlocul lui, până când, treptat, se caramelizează tot și se formează puțină spumă. Apoi, se ia imediat de pe foc, se adaugă toate nucile tocate și se amestecă numai cu coada lingurii, până când se glasează toată nuca. Dacă zahărul ars s-a întărit între timp, se trece puțin tigaia pe foc, numai până când se înmoaie zahărul, amestecând, în același timp, ca să se adune tot zahărul pe nuci. Aceasta este nugaua sau grilajul. Se

deșartă pe o farfurie întinsă (unsă puțin cu unt sau untdelemn ca să nu se lipească), cât mai răsfirat, ca să se răcească mai repede și să se întărească. Se ia câte o bucată de grilaj și, pe o planșetă, se bate (tot în margine), cu muchia unui ciocan de bătut carne, ca să se desprindă în bucățele (cât bobul de porumb sau mai mici). Se aleg bucățile mai mari, circa jumătate din cantitatea de grilaj, și se pun deoparte; restul se trece prin mașina de nucă. Se pregătește crema de zahăr ars (v. „Creme pentru torturi"). După ce compoziția bătută pe aburi s-a răcit și s-a amestecat cu tot untul, se adaugă nugaua măcinată. Pentru sirop, se fierbe apa cu zahărul 2-3 clocote și, după ce s-a răcit, se adaugă romul.

Aranjarea: Pe foaia din aluat, coaptă și răcită, se întinde 3/5 din cremă, peste ea se așază foaia de pandișpan care se stropește cu tot siropul (cu stropitoarea din plastic cu capacul perforat), se unge cu restul de cremă și se presară cu grilajul de nucă care a fost pus deoparte.

Prăjitura se lasă la rece 2-3 ore, apoi se taie în bucăți de 3/5 cm.

Madlene

4 ouă mari, 100 g unt, 150 g făină, 100 g zahăr, 15 ml rom, 50-100 g stafide, o lingură cu vârf gem din coji de portocale (facultativ), un plic cu zahăr vanilat, un vârf de linguriță sare fină, 50 g nuci tăiate în felii groase și apoi tocate

Se ung bine cu margarină solidă până sus și se tapetează cu făină 24 forme mici de tarte cu marginea ondulată (compoziția ajunge exact pentru ele). Într-o tigăiță se încălzește untul cu gemul de portocale, fără să se înfierbânte (numai să se topească) și se lasă la o parte, să se răcească. Stafidele (se dezlipesc, dacă sunt lipite între ele) se amestecă bine cu făina, sarea, zahărul vanilat și coaja de lămâie (dacă nu s-a pus gem). Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul și se bat în continuare, până când se întăresc, ca o zăpadă. După aceea, se pun gălbenușurile și untul, se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, de 4-5 ori, se adaugă toată făina și se amestecă în continuare, tot prin răsturnare, numai de 9-10 ori. În fiecare formă se pune câte o lingură cu vârf din compoziție (numai până la jumătatea ei) și se presară cu nuci. Dacă nu avem forme suficiente, se lasă compoziția care a rămas la rece, până când se coc primele madlene (compoziția se ia numai din margine).

În lipsă de forme de tarte, compoziția se poate coace și în tavă mijlocie (de circa 23/33 cm), unsă bine cu margarină solidă și tapetată cu făină. Nucile se presează deasupra compoziției. Se coace la foc mijlociu, 25-30 de minute. Cuptorul nu se deschide 20 de minute, apoi se poate reduce puțin focul, în cazul în care cuptorul rumenește prea tare.

Prăjitura se lasă să se răcească în tavă, apoi se pudrează cu zahăr cu vanilie și se taie în bucăți. Se poate păstra în pungă de nailon (să nu se usuce), după ce s-a răcit.

Savarine

Aluatul: *6 ouă, 120 g zahăr, 15 ml rom, 30 g făină, 100 g pesmet*
Siropul: *300 g zahăr, 400 ml apă, 100 ml rom*
Pentru ornat: *gem de zmeură sau caise, 1/2 kg frișcă cu gelatină*

Se ung 12 forme de savarine cu unt sau margarină solidă și se tapetează cu pesmet. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul sau o lingură cu zeamă de lămâie și se bat în continuare, până când se întăresc din nou. Se pun gălbenușurile, se bat de 4-5 ori, ca să se amestece puțin, apoi se pune pesmetul cu făina, amestecând cu telul, numai prin răsturnare, de 9-10 ori, ca să nu se lase albușul. Compoziția se distribuie cu lingura în toate formele tapetate. Acestea se pun într-o tavă de prăjitură (ca să se manipuleze mai ușor) care se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu și se lasă 30 de minute. Nu se deschide cuptorul 20 de minute. După aceea, focul se mai reduce, în cazul în care cuptorul rumenește prea tare. După ce s-au copt, se răstoarnă cu baza în sus pe un platou și se lasă să se răcească acoperite, în bucătărie. Între timp, se pregătește siropul. Zahărul se amestecă cu apa, pe foc, până când se dizolvă și se lasă să fiarbă câteva clocote. Când este aproape rece, se adaugă romul. Fiecărei savarine i se taie câte un capac (cam 1/3 din ea), așa cum este așezată. Savarinele și capacele se stropesc abundent cu siropul pus într-o stropitoare din plastic cu capacul perforat și apoi se introduc neapărat în frigider, unde se lasă să se răcească 2-3 ore, altfel frișca se va înmuia, când va ajunge în contact cu ele. Fiecare savarină se unge deasupra cu gem, peste care se pune un strat de 2-3 cm de frișcă, cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat; se așază capacul și pe el se modelează o rozetă mare din frișcă, printr-o simplă apăsare pe cornet.

Compoziția de savarine se poate coace și în formă mare, cu marginea ondulată și cu tub la mijloc, bine unsă cu margarină solidă și tapetată cu făină. Se coace cum s-a arătat mai înainte și, după ce s-a răcit, i se taie un capac (1/3 din ea), așa cum este răsturnată pe platou (rotund, de tort), se însiropează, se ornează cu frișcă și apoi se taie în felii de 4-5 cm.

Savarine din aluat dospit

Aluat: *250 g făină, 5 ouă, 150 g unt (margarină, untdelemn), 125 ml lapte, 25-30 g drojdie proaspătă, 20 g zahăr, 1 linguriță rasă sare și un pachețel zahăr vanilat sau coajă de lămâie rasă*
Sirop: *1/4 l apă, 250 g zahăr, 50 ml rom*
Pentru ornat: *1/4 kg frișcă cu sau fără gelatină (v. rețeta)*

Din cantitățile de mai sus vor rezulta circa 22 de savarine. Pentru savarine sunt necesare forme speciale din tablă inoxidabilă cu marginile ondulate, de format rotund sau oval. Formele se ung bine cu grăsime moale și se tapetează cu făină sau pesmet.

Dacă drojdia este uscată (însă nu mai veche de 6 luni) se înmoaie cu puțin lapte călduț; dacă este proaspătă se freacă cu zahărul până se lichefiază într-un lighenaș de 2 l, adăugând o lingură cu vârf de făină și puțin lapte călduț, să rezulte un aluat moale, care se lasă să crească 20 de minute la cald, apoi peste această maia se adaugă restul de lapte, ouăle întregi, grăsimea topită (călduță), sarea, aroma și toată făina. Compoziția moale, ca o smântână groasă, se bate cu lingura 10 minute, apoi se lasă să crească, până își dublează volumul. Se ia câte o lingură cu vârf din compoziție și se pune în fiecare formă tapetată (ceva mai sus de jumătate), lăsându-se până se umplu formele. O tavă mai mare se dă din timp la cuptor, la foc mijlociu, în ea se așază toate formele, una lângă alta și se vor coace circa 30 de minute (fără să se deschidă cuptorul 20 de minute).

Aluatul se poate coace și în formă mai mare de savarină, care are marginea tot ondulată, din mijlocul căreia pornește un tub cu diametrul de 5-6 cm, care permite pătrunderea căldurii, pentru a nu rămâne aluatul crud la mijloc (timp de 30-40 de minute). Savarinele coapte se răstoarnă pe un platou. Reci, se înțeapă în mai multe locuri cu o andrea și se stropesc bine cu tot siropul călduț.

Se dau la frigider 3-4 ore ca să se răcească bine, altfel frișca se va înmuia. Se taie apoi un capac din partea de sus (așa cum este răsturnată) și cu ajutorul șprițului crestat se modelează deasupra savarinei, circular, un strat de frișcă peste care se așază capacul, adăugându-se deasupra puțină marmeladă fină de caise, iar peste el se modelează o rozetă mare din frișcă.

Indiene cu frișcă

5 ouă, 125 g făină, 100 g zahăr (25 g făină și 20 g zahăr la 1 ou), 15 ml rom sau zeamă de lămâie, 1/2 kg frișcă, 50 g zahăr, un plic de zahăr vanilat

Se tapetează 2-3 tăvi cu margarină solidă și făină. Pe tapetul din tavă se marchează rondele cu un pahar de vin cu marginea subțire, cu distanță de 2 cm între ele. Într-un căzănel de 2-3 l se pregătește compoziția ca pentru oricare pandișpan. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul (nu esență de rom) sau zeamă de lămâie și se bat în continuare, până când se întăresc din nou, ca o zăpadă. După aceea, se adaugă gălbenușurile, se bat cu telul de 4-5 ori și se pune toată făina, amestecând ușor, cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9-10 ori.

Se ia câte o linguriță cu vârf, se pune pe locul marcat și, fără să se atingă tapetul, se lățește puțin cu dosul linguriței, ca să ia la bază exact forma rondelei marcate în așa fel, încât să se obțină grosimea de 1,5 cm la mijloc, iar la margine mai puțin, imitând o pălărie de ciupercă. Compoziția se ia numai din margine, fără să se amestece în ea, până când se termină. Indienele se coc la foc mijlociu, 15 minute. După ce s-au copt, se trece cuțitul pe sub ele, se

scot din tavă și se așază, unele lângă altele, pe baza lor, pe un platou. Jumătate din numărul indienelor se glasează cu cacao, ciocolată sau cu șerbet de cacao (v. „Glazuri").

Glasarea se face introducând indienele cu partea de deasupra în glazură, sau întinzând glazura, cu lama cuțitului, deasupra lor, sau așezând pe fiecare cu baza pe o furculiță care se ține deasupra vasului cu glazura fluidă și turnând cu lingura glazura peste ele. Se așază apoi pe o foaie de nailon, ca glazura să se usuce bine și să se întărească. Pe fiecare bază a indienelor neglasate se pune un strat de 2 cm de frișcă bătută spumă, cu sau fără gelatină, și peste aceasta se așază câte o indiană glasată. Indienele se pot umple, la fel, cu orice fel de „Cremă pentru torturi" sau cu spumă de albuș cu marmeladă de fructe.

Cataif

Foaia: *3 ouă mari, circa 270 g făină*
Siropul: *200 g zahăr, 150 ml apă, 50 ml rom*
Umplutura: *1 kg frișcă sau 1/2 kg frișcă, dacă se prepară cu gelatină și albușuri*

Din ouă și făină se pregătesc tăiței (v. „Aluat de tăiței"). După ce s-au uscat, tăițeii se presară într-o tavă mare, smălțuită, ca aceea de aragaz, bine unsă, în așa fel încât să fie acoperită toată suprafața. Se coc la cuptor, la foc mijlociu, 15 minute, până când se rumenesc puțin. În acest timp, zahărul se fierbe cu apa 2-3 clocote. Vasul se ia de pe foc, se adaugă romul și, după ce s-au rumenit, tăițeii se stropesc bine, cu lingura, cu acest sirop fierbinte. Se mai lasă la cuptor la foc mic, până când absorb tot siropul și se leagă între ei, ca o foaie.

Foaia se lasă să se răcească în tavă, ca să se întărească, apoi se taie în jumătate. Dacă foaia s-a lipit de tavă, se încălzește puțin tava pe plită, numai câteva clipe, până când se înmoaie zahărul. O jumătate se taie în pătrate de 5/5 cm, iar cealaltă se ridică cu grijă și se așază pe dosul unei tăvi sau pe un platou de mărime potrivită. Pe jumătatea întreagă se așază un strat de 3-4 cm grosime de frișcă bătută spumă, cu sau fără gelatină, pe ea se pun pătratele, în ordinea în care au fost, și, după forma lor, trecând cu cuțitul prin frișcă, se taie și foaia de dedesubt.

Arlechin

Aluatul: *420 g făină, 280 g unt, 100 g zahăr, 200 ml smântână, un ou mare (60 g), un vârf de linguriță sare fină, coajă de lămâie sau un plic de zahăr vanilat*

Glazura: *3-4 gălbenușuri, 25 g zahăr pudră pentru fiecare gălbenuș, 10-15 ml zeamă de lămâie, un borcan (400 g) marmeladă acrișoară*

Pentru decor: *50 nuci tăiate în felii mai groase și apoi tocate cu cuțitul, sau stafide mici negre, ciocolată granule sau rasă, bomboane colorate, mici cât gămălia acului, migdale fierte în apă clocotită, până când li se desprinde ușor coaja (când se prind între două degete și se presează, să alunece sâmburele afară), apoi tăiate în formă de chibrit, cât sunt moi și apoi colorate cu culori vegetale (numai o picătură la o lingură de apă)*

Într-un lighenaș de 2-3 l se freacă untul cu zahărul, până când se omogenizează (dacă untul este înghețat, nu se omogenizează bine, rămân bucățele foarte mici, care se vor topi și vor forma găuri în foaie), se adaugă apoi oul întreg, smântâna, sarea, aroma și, la urmă, făina, amestecând cu lingura, numai până când se încorporează făina, fără să se frământe. Aluatul va fi moale. Se coace pe dosul unei tăvi mijlocii, de circa 23/33 cm sau mai mică, deoarece foaia subțire și foarte fragedă, dacă are suprafața mare, se va rupe, când se va manipula. Compoziția moale se întinde în grosime de 2-3 mm, cu lama unui cuțit, pe dosul tăvii neunse. Se coace 15-20 de minute, în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu; focul se mai reduce, după ce s-a introdus foaia în cuptor, ca să nu se rumenească prea tare, iar în cazul în care cuptorul nu coace uniform, după 10 minute, se întoarce tava.

După ce s-a copt, foaia se răstoarnă, repede, împreună cu tava pe o planșetă sau pe masa acoperită cu o hârtie albă, apoi tava se desprinde ușor, ajutându-ne și de lama cuțitului. Foaia coaptă se unge imediat cu marmeladă. Dacă este mai tare deasupra, marmelada se freacă în borcan, cu cuțitul, ca să se amestece și, dacă este nevoie, se diluează cu puțină apă sau cu sirop gros (50 g de zahăr și 50 ml de apă care se fierb 2-3 clocote) și cald.

Tava se răcește bine pe dinăuntru cu apă rece, după fiecare foaie coaptă, altfel untul din aluat se va topi și aluatul nu se va lipi de tavă, va aluneca. Mai rapid se lucrează cu două tăvi de aceleași dimensiuni. A doua foaie, după ce s-a copt, se răstoarnă împreună cu tava peste prima care a fost unsă. Se ridică, apoi, tava și se continuă, la fel, până când se coc 4-5 foi. Foile se potrivesc să fie perfect suprapuse, după ce se ridică tava, deoarece calde, alunecă ușor peste marmeladă. Peste ultima foaie, după ce s-a răcit, se deșartă glazura din gălbenușuri care se nivelează, repede, cu cuțitul și se decorează, după preferință, având grijă să nu se acopere complet.

Prăjitura se lasă la rece până a doua zi, ca să se usuce glazura, apoi se taie în bucăți de 2/4 cm, cât este nevoie; restul se poate păstra la rece, în pungă de nailon sau în cutie de carton, 2-3 săptămâni.

Prăjitură din foi cu cremă de zahăr ars

Aluatul: *320 g făină, 150 g unt (margarină), 150 ml smântână, un ou, o linguriță rasă praf de copt (bicarbonat de sodiu sau de amoniu), un vârf de cuțit sare, 50 g zahăr, coajă de lămâie sau zahăr vanilat*
Crema: *100 g zahăr tos pentru caramel, 50 g făină, 250 ml lapte, 100 g unt, 100 g zahăr, zahăr vanilat*

Într-un lighenaș se amestecă bine grăsimea moale cu smântâna, oul întreg, sarea, aromele și, la urmă, făină și praful de crescut, amestecând cu mâna până când se încorporează toate, fără să se frământe.

Aluatul se împarte în 3 părți egale, din care se întind 3 foi; acestea se coc pe dosul unei tăvi de circa 23/33 cm, sau puțin mai mică. Fiecare bucată de aluat se întinde pe masă în foaie dreptunghiulară în grosime de 1 cm și se așază apoi pe dosul tăvii presărată cu făină, se netezește și se întinde în continuare până ce se acoperă bine tava în grosime de circa 3 mm (dacă foaia este prea subțire și aluatul fraged, se fărâmițează la manipulare). Marginile foii se îndreaptă, trecând cu cuțitul de sus în jos.

Se coace la foc mijlociu circa 20 de minute, ca să se rumenească puțin. După ce s-a scos tava din cuptor, se trece cu cuțitul pe sub foaie, apoi se lasă să alunece pe o planșetă sau pe dosul unei tăvi. Foile se suprapun pe măsură ce se coc.

Crema se prepară exact ca crema caramel.

Pe dosul unei tăvi (acoperită cu o hârtie albă) se trage cu grijă foaia care se unge cu jumătate din cantitatea de cremă (chiar dacă este mai moale, cu atât mai bine, se vor frăgezi foile), apoi se așază a doua foaie care se unge cu restul de cremă și, peste ea, se pune a treia foaie (care trebuie să fie cea mai reușită). Foile se presează puțin cu dosul unei tăvi, ca să se niveleze crema și se lasă până a doua zi să se frăgezească. Se pudrează cu zahăr și se taie în felii de 2/5 cm.

Pentru aspect mai frumos, imediat după ce s-a pus crema și s-a presat puțin cu tava, se unge cu glazură albă (un albuș, 150 g zahăr, o lingură de zeamă de lămâie) și se presară cu bomboane mici colorate, sau cu ciocolată rasă, sau cu nuci tăiate mărunt.

Se lasă să se usuce până a doua zi, când se taie în bucăți de 2/5 cm.

Prăjitură din foi cu zahăr ars

Aluatul: *450 g făină, 75 g zahăr, 125 g unt sau margarină, 100 ml smântână sau iaurt, un ou, un vârf linguriță sare fină, coajă rasă de lămâie, o linguriță cu vârf praf de copt*
Crema: *v. „Cremă de zahăr ars pentru foi"*

Într-o tigaie smălțuită zahărul tos se caramelizează până ce capătă culoare maro-deschis și, după ce a apărut puțină spumă deasupra, se stinge cu 150 ml apă fierbinte, lăsându-se la foc mic, până când se topește zahărul, apoi se răcește pe apă rece. Margarina sau untul moale se amestecă cu oul întreg, sarea, coaja de lămâie, smântâna sau iaurtul și se diluează cu siropul de zahăr ars, apoi se adaugă făină împreună cu praful de copt, amestecând bine, fără să se frământe prea mult. Se împarte aluatul în bucăți. Se coc 4 foi pe dosul unei tăvi de circa 23/33 cm, presărat cu făină, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Foile reci se ung cu crema, sau cu orice cremă de tort (cu mai puțin unt, ca să fie moale, numai astfel se frăgezesc bine foile).

Se servește a doua zi pudrată cu zahăr, sau se glasează cu glazură albă sau cu glazură cu cacao, imediat după ce s-a aranjat cu crema, lăsând-o la rece să se usuce.

Prăjitură cu cremă de lămâie

Foaia I: *400 g făină, 100 g unt sau margarină, 100 g zahăr, un ou, 200 ml lapte, o linguriță cu vârf amoniac carbonic (amoniac alimentar), sau în lipsă, alt praf de crescut, un vârf de linguriță sare fină, 30 g cacao, coajă rasă de lămâie*
Foaia II: *4 ouă mari, 100 g zahăr, 80 g făină, 15 ml zeamă de lămâie*
Siropul: *150 g zahăr tos, 400 ml apă, 50-100 ml rom, un plic cu zahăr vanilat*
Crema: *200-250 g unt, 300 ml lapte, 50 g făină, 200 g zahăr, un plic cu zahăr vanilat, o lămâie mare*
Glazura: *150 g zahăr, 30 g cacao, 75 ml apă, 30 g unt sau 200 g șerbet, 30 g unt*

Pentru prima foaie, se freacă untul moale cu zahărul, într-un lighenaș, apoi se adaugă ingredientele menționate și, la urmă, făina, amestecată, în prealabil, cu cacao cernută și cu amoniacul; aluatul va fi mai vârtos. Se împarte în două părți egale. Fiecare foaie se întinde pe masă în grosime de 1 cm, apoi se așază pe dosul unei tăvi mai mari, de circa 28/44 cm, presărată bine cu făină, netezită cu palma, întinzându-se în continuare cu sucitorul ca să acopere toată tava; apoi se îndreaptă marginile cu cuțitul, trecut de sus în jos pe marginile tăvii. Cele două foi se coc circa 20 de minute, în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Când se scoate tava din cuptor, se trece cu cuțitul pe sub foaie și se lasă să alunece pe dosul unei tăvi sau pe masă. Foile se suprapun, pe măsură ce se coc.

Pentru foaia a doua se va pregăti aceeași tavă, tapetată cu hârtie albă pe dinăuntru și apoi unsă cu grăsime și tapetată cu făină. Compoziția de pandișpan se va pregăti exact ca pentru orice pandișpan și se va coace circa 20 de minute, la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte. După ce s-a copt, se răstoarnă peste celelalte foi și se înlătură hârtia.

Pentru sirop, într-o tigaie smălțuită se caramelizează zahărul până când capătă culoare maro-deschis, amestecând mereu cu coada unei linguri de lemn. După ce s-a format puțină spumă deasupra, se stinge cu apă fierbinte, lăsându-se să fiarbă la foc mic, până când se dizolvă bine. În siropul rece se pune romul.

Crema se prepară cum s-a arătat la „Cremă universală de vanilie".

Aranjarea. Pe dosul tăvii pe care s-au copt foile se pune o hârtie albă sau o foaie de nailon, apoi se așază o foaie cu cacao, se stropește treptat (deoarece se absoarbe siropul mai greu, fiind cu zahăr ars) cu 1/3 din cantitatea de sirop (cu stropitoarea din plastic cu capacul perforat), se unge cu jumătate din cantitatea de cremă deasupra și se așază foaia din pandișpan, care se stropește cu 2/3 din siropul rămas și se unge cu restul de cremă. Foaia a doua cu cacao (care trebuie să fie cea mai netedă pe partea pe care se va glasa) se va stropi cu restul de sirop numai pe partea cu care se va așeza peste cremă, deoarece suprafața mai dreaptă a foii nu trebuie să fie umezită cu sirop, altfel glazura se va înmuia. După ce prăjitura a fost astfel aranjată, se presează puțin cu dosul unei tăvi ca să se egalizeze, apoi se glasează (v. „Glazură de cacao"), lăsând-o până a doua zi să se usuce glazura și să se frăgezească.

Se taie în felii de 3/5 cm. Are aspect de tort și este foarte spornică.

CHECURI

Aceste aluaturi se prepară, în general, cu substanțe chimice, ca de pildă bicarbonatul de sodiu, bicarbonatul de amoniu (amoniacul alimentar), praful de copt, care în contact cu lichidul din aluat se descompun, dând naștere dioxidului de carbon, gaz care la căldură se dilată și face ca aluatul să crească și să devină pufos. În aluaturile cu lapte dulce sau apă, prafurile de crescut se descompun și degajă dioxid de carbon numai după ce se introduc în cuptor, la căldură. Deci, nu are importanță în cât timp compoziția pregătită se introduce în cuptor, aceasta poate să aibă loc și după o oră sau mai mult. Însă, în aluaturile care au în compoziție o substanță acră, ca: zeamă de lămâie, smântână, iaurt, brânză de vaci, reacția de descompunere se produce imediat ce prafurile de crescut ajung în contact cu substanțele acre, la rece, adică înainte ca aluatul să se introducă în cuptor. Dioxidul de carbon se degajă furtunos, ca o fierbere și reacția durează cu atât mai puțin, cu cât aluatul este mai moale

și numai până când se consumă substanța chimică. Se vede, imediat, cum se umflă aluatul, datorită gazului care se dezvoltă; de aceea, aluatul trebuie introdus, imediat, în cuptorul bine încins, ca să-l prindă căldura în acea fază crescută, care nu durează mai mult de 2-3 minute la aluaturile moi, cum sunt checurile; altfel, aluatul nu va mai crește. Acesta este motivul pentru care uneori reușește o rețetă, alteori nu.

Deci, *trebuie să se procedeze cu multă atenție la combinarea substanțelor chimice pentru crescut aluaturile, atunci când în compoziție intră și o substanță acră; se va adăuga chiar la urmă una din ele, fie substanța chimică, fie substanța acră, ca imediat, după ce se amestecă în aluat, acesta să fie introdus în timp de 2-3 minute în cuptorul bine încins.* După aceea, formele și toate ingredientele trebuie pregătite dinainte, să fie la îndemână.

Multe persoane acuză substanța chimică, mai ales bicarbonatul, că dă un miros prăjiturii și de aceea „îl sting" cu puțin oțet sau zeamă de lămâie, înainte de a-l adăuga în aluat. Reacția se produce imediat, ca o fierbere și în compoziție rămâne numai o mică parte sau deloc din praful de crescut, acesta fiind consumat în afara aluatului și, deci, dioxidul de carbon (care are menirea să crească aluatul) se pierde, iar efectul nu mai este cel așteptat; aluatul va fi tare și cleios. De aceea, substanța chimică și substanța acră trebuie încorporate în compoziție, ca acolo să se producă reacția, în toată masa aluatului. Nu trebuie să se renunțe la substanțele acre menționate, care fac aluatul mai pufos, cu condiția să se respecte ordinea adăugării lor, după indicațiile date înainte.

Când este gata preparatul, cuptorul trebuie să fie bine încins. Astfel, aluatul va crește imediat și va prinde formă, adică se va întări crescut și va rămâne astfel, până când se coace bine; de aceea, cuptorul nu se deschide circa 20 de minute (altfel, aluatul se lasă și nu va mai crește). Checurile se coc 30-40 de minute, reducând focul după 20 de minute, ca să nu se rumenească prea tare.

În checuri, ouăle se pot pune întregi, căci datorită prafului pentru crescut, aluatul va crește, însă cu albușurile bătute spumă (conțin și ele aer, care se va dilata la căldură), aluatul va crește mai pufos. În albușul bătut spumă, odată cu zahărul tos se adaugă rom sau zeamă de lămâie, care contribuie la dizolvarea mai rapidă a zahărului și la întărirea spumei. După ce se combină zeama de lămâie din albuș cu praful de crescut din făină, se va produce degajarea de dioxid de carbon imediat, la rece; deci este necesar ca aluatul să se introducă imediat în cuptorul dinainte încălzit, la foc mijlociu. Dacă în albuș se pune rom odată cu zahărul, acesta va avea efect asupra prafului de copt numai după ce preparatul se introduce în cuptor, la căldură; deci, nu este nici o grabă să se introducă repede la cuptor. În orice chec se poate pune albușul bătut cu oricare din aceste substanțe (esența de rom nu se poate folosi în loc de rom la nici un preparat, deoarece aromează prea intens).

Checurile, ca și cozonacii, se lasă la rece numai după ce s-au răcit bine în bucătărie, acoperite cu șervete groase, ca vaporii să nu se condenseze brusc în interiorul lor și să se umezească. Se pot lăsa chiar două săptămâni, în pungă de nailon, la rece.

Chec cu miere

4 ouă mari, 100 g făină, 200 g nuci, 100 g unt, 100 g zahăr tos, 1/4 kg miere, o linguriță cu vârf praf de copt sau bicarbonat, o lămâie, 1/2 linguriță scorțișoară măcinată, un vârf de linguriță sare, un plic zahăr vanilat

Într-un castron, mierea și untul se pun pe un vas cu apă caldă să se topească (și apoi se dau la o parte). Făina se amestecă cu nucile măcinate, coaja de lămâie, sarea și praful de crescut. Se ung cu margarină solidă două forme lungi și înguste de chec (36/6 cm) și se tapetează cu făină.

Când toate sunt pregătite, se separă albușurile, iar gălbenușurile se păstrează pe o farfurie. Albușurile se bat spumă tare, apoi se adaugă tot zahărul tos, zahărul vanilat și o lingură de zeamă de lămâie (15 ml) sau rom; se bat în continuare, până când se întăresc din nou, apoi se pun toate gălbenușurile și mierea cu untul (puțin călduțe). Se amestecă prin răsturnare de 4-5 ori, cu telul, se adaugă toată făina cu celelalte ingrediente și se amestecă cu telul, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9-10 ori. Compoziția se deșartă în lungul ambelor forme (se curăță repede cu lopățica din plastic de pe vas) și se nivelează. Formele se pun alături într-o tavă de prăjitură (cu care se manipulează mai ușor), care apoi se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Cuptorul nu se deschide 20 de minute; după aceea, focul se mai poate reduce puțin. Checurile se coc 30 de minute; se vor rumeni mai mult din cauza mierii. După ce se scot din cuptor, se trece cu cuțitul pe marginea lor, ca să se desprindă de forme și se lasă să alunece pe o latură, pe un platou sau pe dosul unei tăvi. Se acoperă bine cu un șervet mai gros, până când se răcesc în bucătărie.

Checurile vor fi foarte fragede și pufoase. În caz că s-a pus zeamă de lămâie, se va ține cont de cele relatate la începutul capitolului.

Chec cu cacao

2 ouă mari, 120 g făină, 100 g unt, 100 ml smântână sau lapte, 100 g zahăr tos, 15 ml rom, o linguriță cu vârf praf de copt, un vârf de linguriță sare, o linguriță cu vârf gem din coji de portocale sau numai coajă rasă de lămâie, un plic de zahăr vanilat, o linguriță cu vârf cacao

Se unge cu margarină solidă o formă lungă și îngustă (35/6 cm) și se tapetează cu făină. Gemul, dacă este fără sirop, se taie în bucățele, în făină, iar dacă este cu sirop, ca dulceața, se adaugă odată cu untul. Albușurile se bat spumă, apoi

se adaugă tot zahărul tos și romul și se bat în continuare, până când se întăresc din nou. După aceea, se pun gălbenușurile, untul topit (dar rece) sau untdelemnul, smântâna sau laptele, gemul (dacă nu s-a tăiat în făină) sau coaja de lămâie, se amestecă prin răsturnare ușor, cu telul, de 4-5 ori și apoi se adaugă toată făina care a fost bine amestecată, în prealabil, cu praful de copt, sarea și zahărul vanilat. Se amestecă prin răsturnare, cu telul, până când se încorporează toată făina, apoi 2/3 din compoziție se toarnă în lungul formei. În restul de 1/3 se pune repede cacao, neapărat cernută prin sită de sârmă, se amestecă ușor prin răsturnare de 3-4 ori și se deșartă în lungul formei; din loc în loc, se adâncește cu lopățica din plastic sau cu o lingură, ca aluatul să fie marmorat. Se lucrează repede dacă se folosește smântâna, și nu laptele.

Se coace cum s-a arătat în rețetele precedente.

Chec din albușuri

6 albușuri, 200 g zahăr tos, 100 g unt sau untdelemn, 60 g făină, 100 g nuci măcinate, 50 g nuci tăiate în felii, 50 g smochine, 50 g rahat roșu și verde, 50 g stafide sau curmale, 15 ml rom, coajă rasă de la o lămâie, o linguriță cu vârf gem din coji de portocale, un plic de zahăr vanilat

Nucile măcinate și făina se amestecă pe o foaie de nailon; peste ele se pun rahatul, smochinele sau curmalele și, așa cum sunt acoperite cu făină și nucă măcinată, se taie în bucățele de mărimea unui bob de porumb, ca să nu se lipească între ele.

La fel, se taie gemul din coji de portocale, dacă este întărit. Toate se amestecă bine împreună cu sarea, vanilia și coaja de lămâie. Untul se topește și se pregătesc formele ca în rețetele precedente.

Albușurile se bat spumă tare, apoi se adaugă zahărul tos și o lingură cu zeamă de lămâie (15 ml) și se bat, în continuare, până când se întăresc din nou, ca o zăpadă. Se adaugă untul sau untdelemnul, stafidele (care au fost înmuiate, 30 de minute, în rom) împreună cu romul și făina cu toate celelalte. Se amestecă ușor, prin răsturnare, de jos în sus și puțin. Compoziția se deșartă în forme (se curăță de pe vas cu lopățica din plastic) și se nivelează. Checurile se coc cum s-a arătat în rețetele precedente.

Și la acest chec se poate pune praf de crescut, ținând cont că în compoziție este și substanță acră.

Prăjitură din foi cu miere

Aluatul: *400 g făină, 150 g miere, 150 g zahăr, 50 g unt, 50 ml lapte, un ou, o linguriță bicarbonat sau amoniac carbonic*

Crema: *200 g unt, 400 g marmeladă (caise, coacăze, coarne, zmeură) sau cremă de lămâie*

Se ia tara (greutatea) unui castron smălțuit de 3 l și în el se cântărește mierea, ca să nu se risipească în alt vas; se adaugă apoi zahărul, untul, oul întreg, laptele și bicarbonatul. Se bat cu telul (în formă de pară), pe foc mic (nu direct pe flacără), până când compoziția începe să fiarbă în clocot și să se umfle ca o spumă, dublându-și volumul. Vasul se ia de pe foc și, imediat, se adaugă toată făina, amestecând repede cu telul, până când se încorporează bine. Se lasă să se răcească 2-3 minute ca să se poată lucra cu mâna, apoi se împarte în 4 bucăți egale, care se acoperă ca să se mențină calde (aluatul cald se întinde mai bine). Se pune câte o bucată pe masă sau pe o foaie de nailon presărată cu făină, i se dă formă de dreptunghi, presându-se cu palma ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte. După ce se întinde puțin cu sucitorul, se așază pe dosul unei tăvi de circa 23/33 cm, bine presărată cu făină (netezită cu palma). Se întinde în foaie subțire, aproape transparentă, se acoperă toată tava (dacă se rupe undeva, se înnădește cu aluat) și i se îndreaptă marginile cu cuțitul trecut se sus în jos pe marginea tăvii.

În cuptorul supraîncălzit se coace 7-8 minute, supraveghind-o, deoarece se arde repede, din cauza mierii; după 5 minute, cuptorul se deschide și tava se întoarce, dacă nu coace cuptorul uniform, iar focul se mai reduce.

Când se scoate din cuptor, se mai trece de sus în jos cu cuțitul pe marginea tăvii, ca să se îndrepte foaia, dacă s-a deformat la copt. Se trece apoi repede cu cuțitul pe sub ea, ca să se desprindă și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă (se întărește în câteva secunde și nu se mai poate îndrepta, de aceea trebuie să se lucreze repede).

Tava se răcește pe dinăuntru cu apă rece, apoi se rade dosul de resturile foii precedente, procedându-se în continuare la fel cu celelalte foi. Acestea se suprapun, pe măsură ce se coc. Foile coapte se ung cu marmeladă mai moale (vor fi mai puțin fragede), cu cremă de lămâie, cremă de zahăr ars pentru foi sau cu orice cremă de tort mai moale (cu unt mai puțin), ca să se frăgezească foile mai bine.

Prăjitura se lasă 1-2 zile într-un loc răcoros, apoi se pudrează cu zahăr și se taie în bucăți de 2/4 sau 3/5 cm. Se poate glasa cu glazură albă sau cu glazură de cacao, imediat după ce s-a aranjat cu cremă.

Inimioare cu miere

Aluatul: *500 g făină, 225 g miere, 150 g unt sau margarină, 50 g zahăr, un gălbenuș, o lingură (15 ml) suc de lămâie sau de portocală, sau rom, o linguriță cu vârf (10 g) bicarbonat de sodiu sau de amoniu sau praf de copt, o linguriță rasă scorțișoară măcinată, 2-3 cuișoare pisate în piuliță, 1/2 linguriță coajă de lămâie sau de portocală rasă, un vârf de linguriță sare fină*
Glazura: *„Glazură de ciocolată sau de cacao" sau „Glazură albă"*

Tava se unge cu grăsime solidă și se tapetează cu făină. Mierea se cântărește direct în vasul în care se va frământa aluatul, se amestecă cu untul topit, călduț, până când se omogenizează, apoi se adaugă toate ingredientele indicate în rețetă, afară de făină și praful de crescut, care se vor pune la urmă, frământându-se cu mâna 2-3 minute.

Aluatul vârtos se pune pe o foaie de nailon presărată cu făină și se întinde o foaie de 6-7 mm grosime, care se taie cu o formă de inimioară (din tablă inoxidabilă), trecută mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ea. Inimioarele se așază în tavă cu distanță de 1,5 cm între ele și se coc 15 minute la foc mic, în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu. După ce s-au răcit, inimioarele se glasează cu glazură albă sau glazură de cacao sau ciocolată (v. „Glazuri"), cu lama unui cuțit, lăsându-le pe o foaie de nailon să se usuce în bucătărie până a doua zi. Apoi se lipesc câte două cu marmeladă de caise, coacăze, măceșe etc.

Biscuiți cu miere

Aluatul: *500 g făină, 200 g miere, 100 g zahăr, 100 g unt sau margarină, un ou întreg, un gălbenuș, 100 ml lapte, o linguriță rasă scorțișoară măcinată, un vârf de linguriță cuișoare măcinate, o linguriță cu vârf amoniac carbonic (alimentar)*
Glazura: *un albuș, 200 g zahăr pudră, 3 linguri zeamă de lămâie (50 ml)*

Mierea se cântărește direct în castron, adăugând toate ingredientele indicate și, la urmă, făina cu amoniacul. Se amestecă toate, apoi se frământă cu mâna 2-3 minute. Aluatul se lasă la rece 2-3 ore sau de seara până dimineața, acoperit, ca să nu prindă crustă.

Se ia din aluat câte o bucată și, pe masa presărată cu făină, i se dă forma de sul cu diametrul de 2 cm, care apoi se taie în bucăți de 2 cm. Bucățile se rulează între palme, formându-se bile, care se așază în tava presărată cu făină (netezită cu palma), cu distanță de 3 cm între ele, deoarece vor crește la copt. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și se coc circa 30 de minute, focul reducându-se imediat la mic, fără să se deschidă cuptorul 20 de minute. Din cauza mierii, se rumenesc mai mult și se întăresc. Pe măsură ce se coc, se așază într-o cratiță de 4-5 l.

Când toți biscuiții sunt copți, se deșartă peste ei, în mai multe locuri, glazura (v. „Glazură albă"), adunându-se bine de pe vas cu lopățica din plastic. Cratița se prinde apoi de toarte, se saltă în sus pentru ca biscuiții, răsturnându-se, să se ungă pe toate fețele cu glazură (parcă ar fi stropiți). După aceea, biscuiții se așază cu baza pe o foaie de nailon, lăsându-i 3-4 ore, până când se usucă glazura. Se pot păstra în cutie de metal închisă sau în pungă de nailon (unde se frăgezesc).

Turte cu miere

Aluatul: *500 g făină, 250 g miere, 150 g unt sau margarină, 100 g zahăr pudră, 50 ml lapte, o linguriță cu vârf amoniac carbonic sau bicarbonat, o linguriță rasă scorțișoară măcinată, 2-3 cuișoare pisate fin*
Glazura: *200 g zahăr pudră, o lingură (15 ml) de zeamă de lămâie*

Mierea se cântărește direct în castronul în care se va pregăti aluatul (după ce s-a luat greutatea castronului), se adaugă untul sau margarina moale sau topită, condimentele, laptele, apoi făina cu amoniacul, amestecându-se cu lingura până când se încorporează toate. Aluatul se lasă la rece, cum s-a arătat în rețeta precedentă. După aceea, se ia câte o bucată din aluatul vârtos și, pe o foaie de nailon presărată cu făină, se întinde în foaie de 3-4 mm, care apoi se taie cu forme speciale de turte (ursuleți, puișori, păpuși etc.), trecute bine prin făină (să nu se prindă aluatul între ele). Turtele se așază în tavă cu distanță de 3 cm între ele. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, dar focul se reduce imediat la mic și se lasă 10-12 minute; după circa 7 minute, cuptorul se deschide și tava se întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform, ca turtele să fie rumenite, căpătând culoare maro-deschis. Zahărul se freacă cu zeama de lămâie și cu o lingură de apă fierbinte până când zahărul se topește, obținându-se un sirop gros. Cu acesta se ung repede, cu o pensulă, toate turtele. Pe măsură ce se ung, se presară cu bomboane mici colorate, cât gămălia acului, sau se lasă ca atare să se usuce.

Se pot orna și cu glazură albă (un albuș, 200 g de zahăr pudră, o lingură zeamă de lămâie). Glazura se poate împărți, când este gata, în 3-4 farfurioare, colorând-o pe fiecare cu altă culoare (vegetală), adăugată numai cu vârful unei scobitori (deoarece colorează intens), cu care se amestecă. Se execută diferite decorații cu vârful scobitorii înmuiat în albuș. Sau, se pune albușul în cornete din hârtie velină tăiate la vârf cât să intre un băț de chibrit, cu care se trasează pe turte diferite linii sau puncte. Se lasă să se usuce.

Alviță cu miere

5 albușuri (160 g), 400 g zahăr tos, 300 g nuci, 300 g miere, 20 ml zeamă de lămâie, un plic de zahăr vanilat, un pachet foi „Lica"

Nucile curățate (să nu aibă coji) se pun într-o tavă, care se introduce în cuptor, unde se lasă 10 minute, la foc mijlociu (cu ușa cuptorului deschisă). Nucile se amestecă cu lingura de 2-3 ori în acest răstimp ca să nu se prăjească, ci numai să se rumenească puțin. Cât sunt calde, se freacă între palme, ca să cadă cojile uscate, apoi se taie în felii mai groase. Într-un căzănel de circa 3 l (sau mai mare), albușurile se bat spumă tare, apoi se adaugă zahărul tos și zeama de lămâie (toate odată) și se bat în continuare cu telul în formă de pară, pe marginea mașinii de gătit (sau, la aragaz, se pune peste flacără un disc mai gros din metal), timp de 10 minute, până când se întărește bine spuma, ca pentru bezele (să-și mențină bine forma și să nu cadă de pe tel, când acesta se ridică). În acest timp, mierea, cântărită direct într-o oliță de 1 l (după ce s-a luat greutatea oliței), se pune pe foc mic să se înfierbânte (atenție la miere, deoarece dă repede în foc, ca o spumă, când fierbe în clocot, chiar și dacă este în vas mai mare). Când spuma este bine bătută, se toarnă toată mierea clocotită peste ea; se bate apoi cu telul (în formă de pară) cu toată forța, circa 10 minute, insistând pe fundul vasului, ca să nu se prindă (ardă). Compoziția se umflă, ca o spumă moale, deoarece mierea subțiază albușul, care se va întinde ca o coardă; de aceea, albușul trebuie să se bată bine, ca spuma să se întărească, până ce se va rupe coarda (să nu se mai întindă) și își va menține forma (când se ridică telul, nu curge). În acel moment, albușul fiind bine bătut, căzănelul se ia de pe foc, adăugându-se în compoziție zahărul vanilat și nucile; se amestecă ușor prin răsturnare, până când se încorporează bine nucile. Compoziția caldă se aplică imediat pe 2-3 foi „Lica" (aceasta va depinde de mărimea lor), întinzându-se cu lama unui cuțit inoxidabil, în strat de 2 cm grosime. Alvița se acoperă imediat cu altă foaie. Blaturile rezultate se suprapun și deasupra lor se așază o tavă, cu o greutate nu prea mare în ea (ca să nu iasă crema dintre foi).

Se păstrează la rece și, după 2-3 zile, alvița se poate tăia în bucăți de 2-4 cm sau mai mici. Cu cât se păstrează mai mult timp în hârtie de celofan sau pergament (nu de nailon), se va usca și se va putea tăia mai bine. Când se taie, blatul se ține neapărat sprijinit pe latura mai lungă (cu foile perpendicular pe planșetă) și se va trece cu cuțitul prin ambele foi deodată, ca să nu se preseze crema și să iasă dintre foi. Se taie numai cât este nevoie; restul se poate păstra mult timp (două luni) într-un loc uscat și răcoros.

Foi „Lica“ cu caramel

300 g zahăr, 50 g glucoză, 50 g unt, 50 g frișcă nebătută spumă (dulce), 200 g nuci măcinate, un plic de zahăr vanilat, foi „Lica“

Într-o tigaie smălțuită așezată pe foc se pune zahărul (dar nu direct pe flacără), supravegheat îndeaproape, cum s-a arătat la „Nuga sau grilaj“. După ce s-a format puțină spumă deasupra (adică începe să fiarbă), tigaia se ia imediat de pe foc, se adaugă glucoza (o linguriță cu vârf, sub formă de sirop vâscos) și untul, amestecând până când se topesc și, când compoziția nu mai este fierbinte, se pune frișca, cu care se amestecă bine (frișca și laptele se taie, adică se brânzesc, dacă se pun în zahărul caramel fierbinte, când acesta este pe foc). Dacă s-a întărit caramelul, se trece tigaia din nou pe foc și se încălzește, amestecând până când devine fluidă compoziția, apoi se adaugă nucile și se amestecă bine. Foile „Lica“ se ung, cu cuțitul, în strat subțire cu această compoziție, suprapunându-se astfel 5-6 foi într-un singur blat (sau câte foi sunt necesare ca să intre toată umplutura). Deasupra blatului aranjat se pune o tavă cu o greutate mică în ea, ca să se mențină foile întinse, altfel se vor ridica marginile.

După ce se lasă astfel 2-3 zile (să se înmoaie foile și să se lipească bine cu umplutura), blatul se taie în bucăți de 2/4 cm, numai cât este necesar; restul se poate păstra mult timp într-o cutie de carton închisă.

Foi „Lica“ cu nuga (grilaj)

150 g zahăr tos, 150 g zahăr pudră, 150 g unt, 150 g nuci, 3 gălbenușuri, o lingură de rom (15 ml), un plic de zahăr vanilat

Zahărul tos se caramelizează, cum s-a arătat la „Nuga sau grilaj“. După ce s-a format puțină spumă, se ia de pe foc, se adaugă zahărul pudră, se amestecă până când se omogenizează, apoi se pun nucile – jumătate din cantitate, măcinate și jumătate, tăiate în felii. Dacă s-a întărit caramelul, se pune tigaia pe foc mic și se amestecă puțin până când se încorporează toate. Se ia de pe foc și, când s-a răcit puțin, se adaugă gălbenușurile pe rând, amestecând repede după fiecare, ca să nu se coaguleze (brânzească; se poate și fără gălbenușuri, dar compoziția va fi mai vârtoasă, se va întări mai mult) și, la urmă, se toarnă romul cu care se amestecă. Compoziția destul de consistentă se așază într-un strat de 1 cm grosime între două foi „Lica“ și, dacă foile sunt mici, se procedează la fel cu alte perechi de foi, până când se termină nugaua, obținând unul sau mai multe blaturi.

Blaturile se suprapun și, peste ele, se așază o tavă cu o greutate potrivită în ea, ca să nu preseze prea mult și să iasă umplutura dintre foi. Blaturile se lasă astfel, 2-3 zile, ca să se înmoaie și foile să se lipească de umplutură, apoi se taie în bucăți de 2/4 cm, cât este necesar, iar restul se păstrează într-o cutie de carton, la rece.

Pentru toate preparatele cu ouă, cantitatea de făină, zahăr și alte ingrediente se calculează pentru ouă de 60 g bucata; dacă sunt de mărimi diferite, se cântăresc împreună, cât sunt întregi, și se face media, ca să rezulte 60 g pentru un ou. Cântarul trebuie verificat, neapărat, înainte de fiecare cântărire, deoarece cântarele mici de bucătărie se dereglează foarte ușor. Lichidele se măsoară cu sticla gradată de tipul biberonului, cu bază mică. Cântărirea cu lingura sau cu ceașca este aproximativă și nu se garantează reușita preparatului, mai ales în cazul începătorilor.

Pentru adunat spuma sau cremele de pe vas este necesar un carton de celuloid cu marginea dreaptă sau o lopățică din plastic care se poate confecționa, foarte simplu, dintr-un capac din plastic (de la borcane de muștar), rezistent și elastic; se taie pe linie dreaptă mai puțin de jumătate, iar ceea ce rămâne servește foarte bine pentru adunat rapid și fără pierderi spuma sau alte compoziții moi.

Pentru pregătirea compozițiilor de torturi, creme etc., bucătăria trebuie să fie dotată cu 2-3 lighenașe smălțuite de 2-3 l, 1-2 teluri din sârmă inoxidabilă, în formă de pară, care au mai mare rezistență și un tel în formă de spirală. Pentru stropit cu sirop sau cu rom este preferabil să se folosească o stropitoare din plastic cu capacul perforat. De asemenea, mai sunt necesare diverse forme și tăvi și multe alte aparate moderne care ușurează munca gospodinelor.

Blatul de tort, pandișpanul („Pain d'Espagne")

Se separă albușurile de gălbenușuri, spărgând fiecare ou pe o farfurioară și apoi deșertând albușurile în vasul în care se vor bate; gălbenușurile se păstrează în cojile lor (pe o cârpă de bucătărie) sau se deșartă toate pe o farfurie. Se procedează în acest fel, pentru a nu risca ca vreun ou să fie alterat. Ouăle se vor sparge cu atenție, ca să nu se rupă membrana gălbenușului, căci dacă va trece oricât de puțin gălbenuș în albuș, acesta nu se va putea bate spumă; acel ou va fi folosit pentru alte preparate (tăiței, prăjituri). Albușul trebuie desprins bine de coajă, cu vârful degetului, deoarece, adesea, o bună parte din el poate să rămână lipită de coajă; în unele cazuri, lipsa acelei cantități va prejudicia reușita preparatului. Atât vasul în care se vor pune albușurile, cât și telul cu care se vor bate nu trebuie să aibă urme de grăsime, căci albușurile nu se vor mai bate spumă tare. Telul cu care se prepară creme cu unt trebuie spălat bine cu detergent, dacă se va folosi și pentru spumă.

Pentru ca operația de batere a albușului să nu fie obositoare, telul se va ține întotdeauna în felul următor: se așază telul în palmă, cu coada îndreptată spre degetul mare, apoi se prinde strâns cu toată palma și se mișcă în direcția

înainte-înapoi (înspre noi); astfel, mâna se ține mai aproape de corp și efortul depus este mai mic. Albușul se bate mai ușor cu telul în formă de spirală, care se mânuiește numai prin mișcări verticale; astfel, se bate albușul, împreună cu zahărul și romul sau zeama de lămâie. Însă, pentru amestecat compozițiile cu albușul bătut spumă se va folosi numai telul în formă de pară, care are mai mare rezistență (decât telul în spirală, care nu are stabilitate), compoziția trecând nestrivită printre firele de sârmă ale acestuia, fără să se piardă aerul din albuș; amestecarea se execută numai prin câteva mișcări de răsturnare, de jos în sus, nu circular; se va lucra în acest caz cu două teluri. Albușurile se pot bate și cu mixerul, însă amestecarea ingredientelor trebuie sa se facă tot cu telul în formă de pară, ușor și numai prin răsturnare; astfel, se menține aerul din albuș (care la copt se dilată) și preparatul va crește.

Cea mai rapidă metodă de preparare a pandișpanului pentru torturi, rulade etc. este ca albușul să se bată spumă tare și să se adauge apoi deodată tot zahărul, numai tos (zahărul pudră înmoaie spuma), împreună cu o lingură de rom (15 ml), sau cu o lingură de zeamă de lămâie; ambele ajută zahărul să se dizolve mai repede în albușuri, umflă spuma și o mențin tare. Deci, albușurile se vor bate în continuare, până când se întărește spuma, din nou, ca o zăpadă. Când se bate albușul, la început, spuma, deși este tare, prezintă mari bule de aer. Aceasta înseamnă că nu este bine bătută; o astfel de spumă va pierde repede aerul când se va amesteca cu celelalte ingrediente și va dispărea. Spuma trebuie bătută până când bulele de aer se micșorează foarte mult, căpătând aspectul unei mase compacte, ca o zăpadă întărită; astfel se vor bate, întotdeauna, albușurile pentru toate preparatele. Apoi se pun toate gălbenușurile odată; se bat cu albușurile de 4-5 ori, ca să se amestece puțin (gălbenușurile nu trebuie să se frece cu tot zahărul, căci nu ele umflă spuma; dimpotrivă, spuma bătută fără zahăr și adăugată alternativ cu făina în gălbenușurile frecate cu zahărul, după atâta manipulare, va pierde aerul și se va lăsa, iar rezultatul nu va fi cel așteptat). După aceea se pune făina, amestecată dinainte cu toate ingredientele; astfel, se vor face mai puține mișcări pentru omogenizarea lor. Se amestecă ușor, numai cu telul în formă de pară și numai prin răsturnare (nu circular), de 9-10 ori, nu mai mult, ca să nu se piardă aerul din albuș. Toată manopera pentru prepararea unui blat de tort sau ruladă nu durează mai mult de 10-15 minute, iar rezultatul este incomparabil mai bun decât acela când se freacă gălbenușul cu zahărul, zeci de minute, și albușul se adaugă fără zahăr. Această metodă depășită și obositoare, fără randament, trebuie abandonată.

Forma sau tava în care se va coace compoziția trebuie pregătită dinainte; se unge bine cu margarină solidă (nu untdelemn) și se tapetează cu făină. O lingură cu vârf de făină se pune în forma unsă, care apoi se rotește, ca făina

să curgă de 3-4 ori pe toată suprafața unsă și să se lipească atât cât este necesar; restul de făină se deșartă. Formele de tort se pot tapeta și cu hârtie.

Cuptorul se încălzește cu 30 de minute înainte de a se introduce forma, ca preparatul să fie încălzit uniform și căldura să fie suficient de mare să-l facă să crească, prin dilatarea rapidă a aerului sau gazelor (dioxidului de carbon, unde este cazul) care sunt încorporate în el. Apoi focul se potrivește după indicațiile din rețetă, până când, datorită căldurii, compoziția se întărește și prinde bine formă; dacă se lasă, nu va mai crește.

Un blat de tort mai gros se va încerca, după ce s-a scurs timpul de copt, cu o scobitoare înfiptă în mijlocul lui; dacă scobitoarea iese uscată înseamnă că este copt, dacă nu, se mai prelungește timpul de coacere cât este necesar. Blatul nu trebuie lăsat în formă să se răcească, afară de cazurile când nu se poate altfel, deoarece se va aburi; se răstoarnă pe platou și imediat se așază pe baza lui, altfel partea de deasupra se va lipi de platou sau de șervet, când se va ridica. Blatul nu se va da la rece, înainte de a se răci complet în bucătărie, deoarece va deveni cleios, prin condensarea bruscă a vaporilor în interiorul lui (îl umezesc).

Din orice compoziție de tort se poate face și ruladă, dacă aceasta se va coace în tavă dreptunghiulară. Pentru tort, se pun 20 g de făină la un ou, iar pentru ruladă, numai 15 g, ca foaia să fie mai elastică, să nu se rupă, când se îndoaie. Rulada mai groasă de 3 cm se poate tăia pe grosime, în felul acesta obținându-se două rulade. Dacă au fost coapte în formă sau tavă tapetată cu hârtie, blatul de tort sau ruladă se scot, înclinând puțin forma sau tava și trăgându-le afară cu hârtia; astfel, rămân așezate chiar la baza lor, fără să se desprindă lateral, iar dedesubt se introduce lama lată a unui cuțit între hârtie și blat; acesta se desprinde ușor și se lasă să se răcească pe hârtie. Blatul de tort sau rulada se taie, numai după ce s-a răcit, prin mișcare de ferăstrău, adică mișcând cuțitul înainte-înapoi, ca acesta să pătrundă treptat, fără să apese și să strivească miezul fraged. Foile se stropesc cu siropul rece, sau după indicațiile din rețetă, apoi se suprapun cu crema între ele.

Tortul aranjat se glasează, ca să capete un aspect mai frumos (v. „Glazuri").

Aranjarea tortului fără glazură

O metodă simplă de aranjat tortul este următoarea: se unge lateral și deasupra cu aceeași cremă cu care s-a umplut, circa 1/3 din cremă păstrându-se în acest scop; crema se netezește cu lama cuțitului și se balotează (acoperă) cu nucă amestecată cu pesmet din biscuiți rași, aruncând nuca cu lama unui cuțit, de jos în sus, până când se acoperă toată suprafața laterală. Marginea de sus a tortului (circumferința) se împarte, după ochi, în sferturi și se fac semne cu o scobitoare, apoi fiecare sfert, în 2-3 părți egale. Tot cu scobitoarea se

unesc două puncte alăturate prin semicercuri sau triunghiuri, îndreptate spre mijlocul tortului, până la distanța de 3-4 cm de marginea blatului, obținându-se o ghirlandă care se va balota cu nucă, presărată cu vârful cuțitului. Mai rămâne o suprafață mică pentru ornat. Se freacă 50 g de unt, fără zahăr, până când se înmoaie bine, împreună cu un vârf de linguriță de cacao cernută. Crema se pune într-un cornet de hârtie, tăiat la vârf în formă de stea, la fel ca acela pentru ornat cu maioneză. Se trasează linii subțiri după conturul ghirlandei; se presează untul din cornet, mișcând vârful cornetului, cu mâna, stânga-dreapta sau înainte-înapoi, în timp ce se execută linia, ca aceasta să iasă ondulată, ca și prin șprițul crestat. În rest, se ornează după imaginație: cu linii drepte și subțiri sau cu mici rozete, prin simpla apăsare a cornetului ținut în poziție verticală. Tortul, astfel aranjat, se introduce în frigider, unde se lasă 2-3 ore ca să se întărească crema.

Nuga sau grilaj

Zahărul (numai tos) se pune într-o tigaie smălțuită sau din tablă, așezată pe foc mijlociu, dar nu direct pe flacără (la aragaz, se pune un disc subțire de metal dedesubt). Când în tigaie apare primul punct de zahăr caramelizat, cu coada unei linguri de lemn se amestecă circular numai în acel punct sau în mai multe care apar, până când se atrage treptat tot zahărul care se va carameliza în același timp. Zahărul nu trebuie lăsat nesupravegheat, chiar din momentul în care se pune tigaia pe foc, deoarece se caramelizează repede (câteva secunde) și, dacă nu se amestecă cum s-a arătat, se arde până la carbonizare. De asemenea, nu trebuie lăsat să se caramelizeze prea mult, ci numai până când se formează puțină spumă, altfel, dacă se închide la culoare, va căpăta gust amar. Când zahărul caramelizat capătă culoarea maro-deschis și se formează puțină spumă la suprafață (este faza cea mai bună), tigaia se ia de pe foc și se adaugă nucile sau alunele măcinate sau tăiate în felii groase, sau întregi, după caz. Se amestecă tot cu coada lingurii, până când nucile sau alunele se încorporează în întregime în zahărul caramel. Nucile sau alunele măcinate adună mai bine de pe tigaie acest zahăr care curge ca un sirop și care, imediat ce s-a răcit puțin, rămâne lipit de tigaie sau de lingura cu care se amestecă; de aceea, nu se lucrează decât cu coada lingurii de lemn, ca suprafața care intră în zahărul caramel să fie cât mai mică. După ce s-a răcit puțin și s-a întărit în timp ce se amestecă cu nucile, tigaia se pune din nou pe foc, ca să se topească caramelul, cât este necesar, amestecând mereu, la foc mic, până când se adună tot zahărul de pe tigaie.

Nugaua astfel obținută se pune pe o farfurie unsă puțin cu unt sau untdelemn, ca să nu se lipească de ea. După ce s-a răcit bine și s-a întărit caramelul,

nugaua se trece prin mașina de nuci, sau se pisează cu ciocanul de bătut carne, dacă sunt necesare bucăți mai mari pentru preparatul respectiv.

Tort caramel

Blatul: *7 ouă, 140 g zahăr, 105 g nuci măcinate, 70 g făină (deci 10 g făină și 15 g nuci pentru un ou de 60 g), 15 ml rom sau zeamă de lămâie*
Crema: *3 ouă, 3 linguri de apă, 300 g unt, 160 g zahăr, un plic de zahăr vanilat.*
Nugaua: *100 g zahăr tos, 100 g nuci măcinate*
Siropul: *100 g zahăr, 200 ml apă, 50 ml rom, un plic de zahăr vanilat, coajă de lămâie*

O formă de tort sau cratiță de 2-2,5 l se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină. Albușurile se bat spumă într-un căzănel (lighenaș) de circa 3 l, se adaugă tot zahărul tos și romul sau zeama de lămâie și se bat în continuare, până când se întărește spuma, ca o zăpadă. După aceea, se pun toate gălbenușurile odată, se bat de 4-5 ori, se adaugă toată făina, împreună cu nucile măcinate și se amestecă numai cu telul, ușor, prin răsturnare, de jos în sus, de 9-10 ori, ca să nu se piardă aerul din albuș. Compoziția se deșartă în forma tapetată (se adună totul repede de pe căzănel cu lopățica din plastic) și se nivelează. Forma se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu. Se coace circa 30-40 de minute, fără să se deschidă cuptorul 20 de minute; după aceea, se mai poate reduce puțin focul, ca blatul să nu se rumenească prea tare. Se încearcă, dacă s-a copt, cu o scobitoare înfiptă în mijlocul blatului; dacă aceasta iese uscată, forma se scoate din cuptor și, după ce s-a lăsat 3 minute, ca să se așeze blatul, se trece cu cuțitul pe marginea acestuia, apoi se pune platoul deasupra și se răstoarnă. Blatul se întoarce imediat, ușor, pe bază și se lasă să se răcească în bucătărie, acoperit. După ce s-a răcit, se taie în trei foi, prin mișcare de ferăstrău. Pentru sirop, apa se fierbe 2-3 clocote împreună cu zahărul și cu puțină coajă de lămâie; după ce s-a luat de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și, când s-a răcit, romul. Se pregătește nugaua și se macină (v. „Nuga sau grilaj"), apoi se face crema caramel, din cantitățile indicate, după metoda prezentată detaliat la „Creme pentru torturi". Cu o lingură sau cu stropitoarea din plastic se însiropează toate trei foile de pandișpan. Se așază pe platou prima foaie (care a fost deasupra, când s-a copt în formă), se unge cu 1/3 din cremă, apoi se acoperă cu a doua foaie și se unge cu jumătate din crema rămasă. Deasupra, se așază foaia care a fost la bază și are suprafața mai dreaptă.

Tortul se unge și deasupra și lateral cu restul de cremă care se netezește bine cu cuțitul, se balotează cu nuca și se ornează, cum s-a arătat la începutul capitolului, apoi se ține la rece ca să se întărească crema.

Tort cu rom

Blatul: *7 ouă mari, 150 g zahăr tos, 140 g făină, 200 ml rom, marmeladă de caise, esență vegetală roșie sau verde.*

Crema: *3 ouă, 3 linguri de apă, 50 g cacao, 250 g unt, 160-200 g zahăr, un plic de zahăr vanilat.*

Pentru ornat: *500 g frișcă cu sau fără gelatină*

Pentru blat, albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos și o lingură de rom (15 ml) și se bat în continuare, până când se întărește spuma (să nu cadă de pe tel, când acesta se ridică). După aceea, se pun toate gălbenușurile, se bat de 4-5 ori, se adaugă toată făina și se amestecă cu telul ușor, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 9-10 ori. Compoziția se așază imediat în forma de tort (cratița de 2 l), tapetată cu margarină solidă și făină, care se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, cu 30 de minute înainte. Se coace 30-40 de minute, nedeschizând cuptorul 20 de minute. Apoi se mai poate reduce puțin focul.

După ce s-a copt, blatul se lasă să stea 3 minute în formă, apoi se trece cu cuțitul pe marginea lui, se pune platoul deasupra, se răstoarnă și, imediat, blatul se întoarce pe bază. După ce s-a răcit, blatul se întoarce cu baza în sus, i se taie un capac de 2 cm grosime și i se scoate miezul cu cuțitul, lăsând marginea și baza de 2 cm grosime. Miezul scos se taie în cubulețe care apoi se stropesc bine cu rom. De asemenea, se stropesc marginile, baza și capacul interior. 1/3 din miez se lasă galben, 1/3 se colorează în verde cu 3-4 picături de esență vegetală puse într-o lingură de apă (cu care se stropește), 1/3 se colorează, la fel, cu esență vegetală roșie.

Capacul, marginea și baza se ung cu marmeladă de caise. Crema de cacao se pregătește din cantitățile indicate (v. „Creme pentru torturi"). Când toate sunt pregătite, se introduc în tort cubulețele verzi, fără să se preseze deloc, se ung cu jumătate din cantitatea de cremă, apoi se pun cubulețele galbene care se ung cu restul de cremă și apoi, cubulețele roz. Deasupra se așază capacul, reconstituind exact tortul.

Se lasă la frigider 2-3 ore, ca să se răcească bine, apoi se ornează cu frișcă cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat, modelând dâre ondulate din mijlocul tortului până jos, la bază și, peste ele, din loc în loc, mici rozete. Tortul se ține la frigider 2-3 ore, apoi se servește.

Tort de ciocolată sau cacao

Blatul: *7 ouă mari sau 6 ouă și un albuș, 150 g zahăr, 120 g făină, 20 g cacao, 15 ml rom*
Crema: *3 ouă, 3 linguri apă, 50 g cacao sau 100 g ciocolată, 150-200 g zahăr, 250 g unt, un plic de zahăr vanilat*
Siropul: *200 ml apă, 50 ml rom, 50-100 g zahăr*

Blatul de tort se pregătește exact ca în rețeta precedentă. Cacaua se cerne neapărat prin sită de sârmă inoxidabilă, se amestecă cu făina, apoi se adaugă în compoziție. Blatul rece se taie în trei foi prin mișcări de ferăstrău, cum s-a arătat la începutul capitolului. Pentru sirop, se fierbe apa cu zahărul și cu puțină coajă de lămâie, 2-3 clocote.

Siropul se pune în stropitoare, cu care se vor stropi foile reci. Crema se pregătește cum s-a arătat la „Creme pentru torturi".

Se așază prima foaie pe platou (care a fost deasupra, când s-a copt), se unge cu 1/3 din cremă, apoi se pune foaia din mijloc care se unge cu 1/2 din crema rămasă și deasupra se așază foaia care a fost la baza blatului și care este mai dreaptă.

Tortul se unge lateral și deasupra cu restul de cremă, se balotează cu nucă măcinată și se ornează, cum s-a arătat la începutul capitolului, sau se glasează (v. „Glazuri"). Se lasă la frigider 2-3 ore, pentru a se întări crema, apoi se servește.

Tort de cafea

Blatul: *7 ouă mari sau 6 ouă și un albuș, 150 g zahăr, 120 g făină, 20 g cacao, o linguriță cu vârf nescafe sau cafea naturală*
Crema: *250 g unt, 3 ouă întregi, 50 ml esență de cafea sau 50 ml apă și 30-50 g nescafe, 150-200 g zahăr*
Siropul: *200 ml apă, 100 g zahăr, 50 ml rom*

Blatul se pregătește cum s-a arătat la „Tort caramel". Făina se amestecă mai întâi cu cafeaua și cu cacao, neapărat cernută și după aceea se adaugă în compoziție. Blatul se taie în trei foi care apoi se însiropează ca și în rețeta precedentă. Crema se pregătește cum s-a arătat la „Creme pentru torturi". Foile se ung cu cremă, cum s-a arătat în rețeta anterioară.

Tort „Trunchi de copac"

Blatul: *6 ouă mari, 120 g zahăr, 100 g nuci măcinate, 60 g făină, 15 ml rom*
Crema: *4 ouă, 200 g zahăr, 100 g cacao, 350 g unt, un plic de zahăr vanilat, 60 ml apă*
Siropul: *50 ml rom, 50 ml apă*

Într-un lighenaș de 2-3 l, albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos și romul și se bat în continuare, până când se întărește, din nou, spuma. După aceea, se pun toate gălbenușurile, se bat de 4-5 ori, apoi se adaugă făina împreună cu nucile măcinate și se amestecă ușor, prin răsturnare, de 9-10 ori. Compoziția se deșartă pe două rânduri de-a lungul unei tăvi mari de circa 28/48 cm, precum cea de aragaz, tapetată, se adună repede de pe lighenaș (cu lopățica din plastic) și se nivelează ca tava să fie acoperită în întregime, în strat uniform. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă circa 25-30 de minute, până când blatul se rumenește ușor, nedeschizându-se cuptorul 15 minute. După aceea, se poate întoarce tava, în cazul în care cuptorul nu coace uniform. Blatul copt se răstoarnă, îndepărtându-se hârtia, se prinde cu ambele mâini de latura mai lungă, se întoarce repede pe baza lui, se acoperă și se lasă să se răcească în bucătărie. Crema de cacao se pregătește cu cacao neapărat cernută (v. „Creme pentru torturi"). Se păstrează un sfert dintr-un gălbenuș, care apoi se freacă cu 30 g unt moale, ca să nu se usuce și se lasă la o parte, foaia de pandișpan se stropește cu romul (cu stropitoarea), se unge cu jumătate din cantitatea de cremă, se rulează ușor cu șervetul și se taie oblic în părți inegale (2/3 și 1/2). Ruloul mai lung se așază orizontal pe platou, iar cel scurt, vertical, cu tăietura în sus, imitând astfel bușteniі. În 2-3 locuri, pe bușteni, se face câte o mică gaură în care se înfig, lipite cu cremă, bucăți mici de ruladă, tăiate de la capătul acesteia, imitând nodurile sau ramurile tăiate.

Când totul este aranjat, rulourile se ung, cu cuțitul, pe toată suprafața vizibilă într-un strat cât mai gros cu crema rămasă. Se trece apoi ușor cu furculița întoarsă prin cremă, în lungul rulourilor, trasând dâre ușor ondulate, imitând scoarța de copac. Pe o parte a bușteniilor se presară nuci măcinate, colorate în verde cu 2-3 picături de vopsea vegetală, puse într-o lingură de apă, imitând mușchiul. Suprafața plană de la capătul bușteniilor și ramurilor se unge (cu cuțitul) cu unt colorat foarte puțin cu cacao (culoarea nisipului), ca să imite partea lemnoasă. O coală de hârtie velină se răsucește în formă de con (marginea se prinde cu un ac de gămălie), căruia i se taie puțin din vârf atât cât să intre un băț de chibrit. Se pune untul frecat cu gălbenușul în el și se execută câte o spirală la capetele rulourilor, pe partea netedă, imitând inelele anuale.

Platoul se poate decora cu crenguțe mici de asparagus și cu ciuperci din pandișpan de diferite mărimi, cu pălăria ornată cu glazură albă, cu puncte

roșii din vopsea vegetală (făcute cu scobitoarea) sau cu glazură de cacao sau ciocolată. Platoul pe care se aranjează tortul trebuie să fie mai mare, dacă se intenționează ca acesta să se decoreze și cu ciuperci. Se lasă la rece pentru a se întări crema.

Tort „Rigo Iancsi"

Blatul: *6 ouă mari, 90 g făină, 60 g nuci măcinate (sau 120 g făină fără nuci), 120 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămâie, un plic de zahăr vanilat*
Crema: *750 g frișcă, 12 foi sau 35 g granule de gelatină, 150 ml apă, 100 ml rom, 200 g zahăr tos, un plic de zahăr vanilat, 50 g ciocolată tăiată în bucățele, 50 g cacao, o linguriță cu vârf gem din coji de portocale, 3 albușuri (100 g)*
Frișca pentru ornat: *250 g frișcă, un albuș mare, 50 g zahăr tos, 15 ml rom, un plic de zahăr vanilat, 2 foi sau 6 granule de gelatină, 40 ml apă*
Glazura: *150 g zahăr, 75 ml apă, 30 g cacao, 50 g unt sau 150 g șerbet*

Foile de gelatină (se rup în bucăți) sau granulele se pun într-un lighenaș de 3 l cu apă rece și se lasă circa o oră, în care timp absorb apa în întregime. O tavă mare smălțuită de circa 26/42 cm, cu marginea mai înaltă (de circa 5 cm), se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină, sau se tapetează cu hârtie. Compoziția pentru blat se prepară ca și pentru „Tortul caramel", însă din cantitățile menționate în rețetar, și se deșartă în lungul tăvii (se curăță de pe vas repede cu lopățica de plastic), apoi se nivelează. Tava se introduce în cuptorul dinainte încălzit la foc mijlociu și se lasă 25-30 de minute. Nu se deschide cuptorul 20 de minute; după aceea, tava se poate întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform, sau se mai reduce focul, dacă blatul se rumenește prea tare. Blatul se răstoarnă pe un șervet uscat, se prinde cu ambele mâini de latura mai lungă și se răstoarnă pe baza lui, lăsându-l să se răcească în bucătărie. Se taie apoi în jumătate, pe grosime, cu mișcări de ferăstrău, înainte-înapoi, ca să nu se strivească miezul prin presare. În tava în care s-a copt blatul se pune o foaie subțire din material plastic (să depășească tava cu 10-15 cm) aranjată la colțuri în unghi drept, pentru a nu face cute.

Partea care a fost deasupra când s-a copt blatul se așază pe tavă cu tăietura în sus și se stropește puțin cu rom (cu stropitoarea). Pentru cremă, albușurile se bat spumă, se adaugă 150 g zahăr tos și 15 ml rom și se bat în continuare, până când se întărește spuma ca o zăpadă, apoi se lasă la o parte. Frișca rece de la congelator se bate spumă. Se poate procura și bătută de la cofetărie (separat pentru cremă și separat pentru ornat); se ține în frigider. După ce gelatina a absorbit tot lichidul, se adaugă restul de 50 g zahăr și gemul de portocale sau numai 1/2 linguriță de coajă de portocale și lighenașul se pune pe un vas cu apă fierbinte. Se amestecă cu lingura 2-3 minute, până când se topește complet gelatina. Apoi lighenașul se ia de pe foc, se adaugă zahărul

vanilat și cacao neapărat cernută, amestecând în continuare pe un vas cu apă rece, până când compoziția ajunge la temperatura degetului. Se pune, atunci, în gelatină un vârf de albuș, se amestecă ușor prin răsturnare, de 5-6 ori, se adaugă tot albușul (adunat de pe vas cu lopățica din plastic) și compoziția se amestecă cu telul, tot prin răsturnare, de 5-6 ori, până la fundul lighenașului, ca să se omogenizeze. Se adaugă, imediat, frișca scoasă din frigider și se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, până la fundul lighenașului, de 7-8 ori. Crema se deșartă, imediat, peste blatul din tavă, se nivelează cu lopățica și se presară cu ciocolată tăiată în bucățele. Cealaltă foaie se stropește cu rom și se așază peste cremă, cu tăietura în jos. Deasupra trebuie să fie foaia care a fost la bază, când s-a copt blatul, deoarece este mai dreaptă. Se lasă tava în frigider 2-3 ore, ca să se închege crema și apoi se scoate tortul, înclinând puțin tava și trăgând de foaia de nailon, ca acesta să alunece pe o planșetă.

Tortul se glasează cu glazură de cacao sau cu șerbet (v. „Glazuri") și se lasă la rece, până când se întărește glazura, pregătind în acest timp frișca cu gelatină. Tortul se taie în pătrate, cu un cuțit bine ascuțit, apoi se modelează, pe fiecare pătrat, cu cornetul cu șpriț crestat la vârf, câte o rozetă mai mare de frișcă albă.

Tortul se ține la frigider 2-3 ore sau până la servire, având grijă să nu înghețe.

În altă variantă, foaia de deasupra se poate glasa înainte de a se așeza peste cremă și, când s-a uscat glazura, se taie în pătrate de circa 5/5 cm, care se așază peste frișca cu gelatină (imediat după ce aceasta s-a aplicat pe foaia din tavă), în ordinea în care au stat pe masă. Tortul se ține la frigider, până când se încheagă gelatina. Ornarea cu frișcă și gelatină se poate face imediat. După ornare sau după ce s-a închegat crema, tortul se introduce în frigider. Se taie pe urma pătratelor și se servește rece.

Tort rusesc

Blatul: *6 ouă mari, 120 g făină, 15 ml rom*
Crema: *3 ouă, 250 g zahăr, 25 g făină, 300 ml lapte, 10 foi sau 30 g granule de gelatină, 1/2 kg frișcă, 2 plicuri de zahăr vanilat*
Pentru stropit foile: *50 ml rom, 50 ml apă*
Pentru ornat: *250 g fișcă, 2 foi sau 6 g granule de gelatină, un albuș mare, 40 ml apă, 50 g zahăr, un plic de zahăr vanilat*

Blatul se pregătește ca și pentru tortul „Rigo Iancsi", în aceeași tavă, însă cu cantitățile din această rețetă. Se răstoarnă la fel, pe un șervet uscat, lasându-l să se răcească, acoperit, în bucătărie. Se spală tava și se unge cu puțin unt. Gelatina se înmoaie cu 200 ml lapte, lăsând-o o oră să se dizolve, într-un lighenaș

de 3 l. Frișca bătută spumă se păstrează în frigider (separat pentru cremă și separat pentru ornat, ca să nu se manipuleze prea mult).

Pentru cremă, se bat spumă 3 albușuri, se adaugă 150 g zahăr și o lingură de rom, bătându-se în continuare până când se întărește spuma ca o zăpadă. Se lasă la o parte în bucătărie. Blatul rece se taie în două foi (pe grosime), prin mișcare de ferăstrău (înainte-înapoi), ca să nu preseze miezul. Când toate sunt pregătite, se pun gălbenușurile cu 100 g de zahăr și 2 linguri de lapte într-un castronel, se amestecă puțin, apoi se adaugă făina, frecând cu dosul lingurii pe marginea castronului, ca să nu rămână cocoloașe, apoi se diluează cu restul de lapte (până la 100 ml).

Se deșartă totul în lighenașul cu gelatină, care se așază pe un vas cu apă clocotită, bătând cu telul în formă de pară, până când se topește gelatina și se leagă șodoul cu gălbenușurile și făina (5-6 minute), și insistând mereu pe fundul lighenașului.

După aceea, se ia de pe aburi, se adaugă zahărul vanilat și se trece pe un vas cu apă rece; gelatina se amestecă încontinuu, până când se răcește la temperatura degetului (să nu se simtă nici caldă, nici rece). Albușul se bate încă puțin ca să-și revină, dacă s-a lăsat, se deșartă peste gelatină, adunându-l tot de pe vas cu lopățica din plastic și amestecându-l, ușor, cu telul, numai prin răsturnare, de 8-9 ori, cu gelatina.

Frișca scoasă de la frigider se deșartă deasupra, adunând-o toată; se amestecă numai prin răsturnare până la fundul vasului de câteva ori, ca să se omogenizeze. Jumătate din compoziție se deșartă în tavă și se nivelează (se pot presăra câteva boabe de struguri cruzi sau fructe din dulceață, din loc în loc). Se stropește repede o foaie de blat cu jumătate din cantitatea de sirop și se așază peste cremă.

Crema rămasă se deșartă pe foaie; se poate presăra cu fructe crude sau din dulceață (dar nu prea multe), sau cu bucățele de ciocolată, care vor intra în crema moale. Se acoperă foaia cu a doua, însă cu partea rumenită (care a stat la bază, când s-a copt) în sus, stropită în prealabil cu siropul rămas. Tortul se ține la frigider 3-4 ore pentru a se închega gelatina.

Când se servește, se trece pe margini cu lama unui cuțit, ca să se desprindă, se pune un platou deasupra (sau se răstoarnă repede pe masă, pe o foaie de nailon, după ce s-a întărit bine crema) și peste tavă se pune un șervet udat cu apă fierbinte, bine stors, lăsându-l 2 minute ca să se încălzească puțin untul cu care a fost unsă tava și să se desprindă crema. Tava se înlătură. Tortul se taie în pătrate de 5/5 cm și se omogenizează câte o rozetă mai mare din frișcă cu gelatină deasupra fiecărei bucăți.

Se poate coace compoziția de blat, redusă la jumătate, într-o cratiță de 2 l și se aranjează la fel, reducându-se tot materialul la jumătate.

Tort „Diplomat"

Pișcoturi de șampanie: *4 ouă, 80 g făină, 140 g zahăr tos, 15 ml rom*
Crema: *3 ouă mari, 150 ml apă, 250 g zahăr, 750 g frișcă, 13 foi sau 40 g granule de gelatină, 150 ml lichior triplusec, 150 g fructe confiate (gem din coji de portocale, coji de pepene din dulceață), 15 ml rom, un plic de zahăr vanilat*
Pentru ornat*: 750 g frișcă, 3 albușuri, 6 foi de gelatină sau 18 g granule de gelatină, 100 ml apă, 150 g zahăr tos, un plic de zahăr vanilat*

Se pregătesc două tăvi de chec lungi și înguste (35/6 cm, sau puțin mai mari) care se tapetează cu o foaie de nailon, subțire, îndoită la colțuri în unghi drept, pentru a nu face cute. După aceea, se așază, lateral și la bază, pișcoturile, care se rup după înălțimea formei (se așază vertical unul lângă altul; la bază pot fi rupte) și apoi se stropesc (cu stropitoarea) cu jumătate din cantitatea de lichior.

Într-un lighenaș de 3 l, gelatina se înmoaie în apa rece și se lasă circa o oră, până când absoarbe toată apa. Frișca pentru cremă, care a fost ținută la congelator 2-3 ore (v. „Frișcă"), se bate spumă, neîndulcită și se introduce în frigider. Frișca pentru ornat se păstrează, nebătută, în frigider și se introduce în congelator cu 2-3 ore înainte de a se bate spumă. Albușurile pentru cremă se bat spumă, se adaugă 150 g zahăr tos și romul și spuma se bate în continuare, până când se întărește ca o zăpadă, apoi se lasă la o parte, în bucătărie. În acest timp, gelatina s-a înmuiat. Se pun gălbenușurile și restul de zahăr, lighenașul se pune pe un vas cu apă clocotită și compoziția se bate 8-10 minute, până când se dizolvă bine gelatina și se leagă șodoul cu gălbenușurile. Când se ia de pe aburi, se adaugă fructele confiate și zahărul vanilat, amestecând în continuare pe un vas cu apă rece, până când compoziția ajunge la temperatura degetului. Atunci, se deșartă peste gelatină spuma de albuș și se amestecă cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, până la fundul lighenașului, de 6-7 ori, ca să se omogenizeze. Se adaugă lichiorul rămas, toată frișca rece (care se adună de pe vas) și se amestecă ușor, cu telul, prin răsturnare, până la fundul lighenașului, de 7-8 ori; pe măsură ce se amestecă cu frișca rece, compoziția se umflă și se întărește, fără să se granuleze. Nu se amestecă mai mult decât este necesar. Crema se deșartă în ambele tăvi (se adună de pe lighenaș cu lopățica din plastic), se nivelează și se lasă la frigider 2-3 ore ca să se închege bine. În acest timp, se pregătește frișca cu gelatină pentru ornat (v. „Frișcă cu gelatină"). Deasupra fiecărei tăvi se pune câte un platou, se răstoarnă și se desprinde nailonul.

Tortul se ornează, abundent, cu frișcă cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat la vârf, trasând dâre ondulate în așa fel încât să se vadă și o parte din pișcoturi, lateral (circa 1 cm), cum s-a procedat la „Șarlotă". Se lasă apoi la rece până la servire.

Tort „Doboș"

Blatul: *8 ouă mari, 160 g zahăr, 120 g făină, 80 g unt (adică 15 g făină, 20 g zahăr și 10 g unt pentru un ou și pentru toate, 15 ml rom)*
Crema: *250 g unt, 200 g zahăr, 3 ouă, 80 g cacao sau 150 g ciocolată de menaj, 3 linguri apă și o lingură rom, 150 g zahăr tos pentru caramel, 2 pachețele de zahăr vanilat*

Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos și o lingură de rom și se bat în continuare, până când se întărește spuma ca o zăpadă. Apoi se pun toate gălbenușurile și untul topit (dar rece), se amestecă prin răsturnare, de 4-5 ori, cu telul, se adaugă toată făina și se amestecă tot cu telul, în continuare, prin răsturnare, de 9-10 ori, ca să se încorporeze. Se unge cu margarină solidă și se tapetează cu făină fundul detașabil al unei forme de tort (care se așază pe dosul unei tăvi, ca să se poată manipula mai ușor, când se introduce și se scoate din cuptor) sau se tapetează dosul unei cratițe de 2-2,5 l. Se pune o lingură cu vârf din compoziție și se întinde cu cuțitul în strat subțire de circa 2-3 mm, numai cât să acopere forma, având grijă să nu se deranjeze tapetul dedesubt. Foaia se coace 4-5 minute (în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu), până când se întărește bine, apoi se trece cu lama lată a unui cuțit sub ea, ca să se desprindă bine și se coace în continuare, 3-4 minute, până când se rumenește puțin. După ce s-a copt, foaia se ridică cu lama unui cuțit și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă. Forma se curăță cu cuțitul, se răcește cu apă rece pe partea inversă, apoi se tapetează, din nou, cu margarină solidă și făină și pe ea se întinde altă foaie care se va coace la fel; se procedează în continuare astfel, până când se termină compoziția. Vor rezulta 7-8 foi. Compoziția se ține la rece (în cămară), până când se coc foile (se ia numai din margine, fără să se mai amestece deloc în ea până la sfârșit). Foile nu se suprapun calde, ci numai după ce s-au răcit și, atunci, numai cu câte o coală de hârtie între ele, ca să nu se lipească. Se alege foaia cea mai reușită și se pune deoparte.

Se pregătește crema. Cacaua se cerne neapărat prin sita de sârmă inoxidabilă, altfel cocoloașele nu se desfac. Ciocolata se rade prin răzătoarea cu găuri mari. Untul se ține 2-3 ore în bucătărie, ca să fie moale. Într-un căzănel de circa 3 l, albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și o lingură de rom (15 ml) și se bat în continuare, până când se întărește spuma. După aceea, se pun gălbenușurile și apa, căzănelul se așază pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme pentru torturi") și compoziția se bate în continuare, 8 minute, până când se înfierbântă bine și devine spumoasă, insistând tot timpul pe fundul căzănelului (lighenașului) ca să se amestece bine și să nu se coaguleze (nu se bate cu mixerul). Când se ia de pe foc, se adaugă cacao sau ciocolata, vanilia și o lingură de rom, se bate cu telul, până când se omogenizează bine compoziția, apoi se răcește pe un vas cu apă rece, până când ajunge la

temperatura degetului, fără să se mai amestece. După aceea, se pune untul moale și se bate bine cu telul, până când se uniformizează (se poate și cu mixerul); se obține o cremă omogenă și spumoasă (spuma scade puțin când se pune untul). Dacă se prepară crema cu șerbet alb, acesta se înmoaie într-un castronel pe apă călduță, amestecându-l 1-2 minute, până când se subțiază puțin, apoi se ia la o parte și se adaugă cacao sau ciocolată, cu care se amestecă bine (dacă șerbetul este de cacao, atunci se mai adaugă cacao sau ciocolată după gust). Când șerbetul a ajuns la temperatura degetului, se adaugă untul moale și se bat cu telul sau cu mixerul, până când se obține o cremă spumoasă și netedă care se aromează cu un pachețel de zahăr vanilat și cu o lingură de rom sau lichior triplusec și se bate până când se omogenizează bine.

Se așază prima foaie pe platou. Crema (în lighenaș) se împarte astfel încât să fie distribuită egal pe toate foile care se vor suprapune; se unge și foaia de deasupra. Foaia lăsată la o parte se așază pe fundul unei tăvi care se va introduce în cuptor cu 5 minute înainte de glasare (ca să fie caldă), lăsând ușa cuptorului complet deschisă.

Într-o tigaie, zahărul se caramelizează, până când capătă culoare maro deschis (v. „Nuga sau grilaj"). După ce s-a format puțină spumă, tigaia se trage de pe foc, foaia se scoate repede și se așază pe masă; tigaia se pune, din nou, 2 secunde, pe foc, apoi zahărul ars se deșartă pe foaie și se întinde repede cu un cuțit cald (cu lama lată), ca s-o acopere în întregime. Un alt cuțit, cu muchia mai groasă (să fie încălzit pe sobă), se trece repede printr-o bucată de unt sau margarină (care trebuie să stea la îndemână) și, cu el, se împarte foaia glasată în jumătate, apoi în sferturi și fiecare sfert în 3 felii, apăsând cu muchia (nu cu tăișul), cu mișcări foarte rapide, cât sunt calde și cuțitul și glazura; se mai trece o dată cuțitul prin unt și apoi peste primele semne, îndreptând și marginile foii și apăsând, până când se taie complet bucățile. După aceea, bucățile se așază deasupra tortului, în ordinea în care au fost tăiate, iar marginea tortului se îndreaptă până jos, după foaia de deasupra. Partea laterală a tortului se poate lăsa ca atare sau se unge cu cremă și se balotează cu grilaj de zahăr ars (100 g zahăr tos și 100 g de nuci măcinate – v. „Nuga sau grilaj") sau cu nuci măcinate simple. Tortul se lasă în frigider, până când se întărește crema.

Tortul se poate face și mai mare, la fel, pe dosul unei tăvi de mărime mijlocie, mărind cantitățile ingredientelor, proporțional cu suprafața tăvii.

Tort de portocale

Blatul: *7 ouă mari, 100 g nuci măcinate, 70 g făină, 15 ml zeamă de lămâie sau de portocală, 150 g zahăr, coaja rasă de la suprafața unei portocale mari*
Crema: *300 g unt, 3 ouă, 4 linguri zeamă de portocale (60 ml), 200 g zahăr, coajă rasă de la suprafața unei portocale mari*
Siropul: *100 ml apă, 50 ml rom, 100 g zahăr, zeama de la o portocală*
Pentru balotat: *100 g nuci măcinate*

Se tapetează cu margarină și făină o formă rotundă de tort sau o cratiță de 2 l. Compoziția pentru blat se pregătește ca pentru oricare tort, adăugând zeamă de portocală în loc de rom și coajă rasă de portocală, odată cu zahărul. Se bat albușurile, până când se întăresc din nou și se continuă după exemplele precedente de torturi.

Crema de portocale se pregătește după modelul arătat la „Creme pentru torturi".

Pentru fiecare gălbenuș se pot pune 2 linguri de zeamă de portocale, dacă se prepară crema numai cu gălbenușuri.

Blatul rece se taie printr-o mișcare de ferăstrău, în trei foi, care se stropesc apoi cu siropul (zahărul și apa se fierb 2-3 clocote. Apoi, când siropul s-a răcit, se adaugă romul și zeama de portocale). Se așază pe platou prima foaie (cea care a fost deasupra, când s-a copt blatul), care se unge cu 1/3 din cremă, se pune foaia a doua la mijloc, care se unge cu 1/3 din cremă și se acoperă cu foaia care a stat la bază când s-a copt blatul (fiind cea mai dreaptă).

Tortul se unge lateral și deasupra cu restul de cremă, apoi se balotează cu nuca măcinată, cum s-a arătat la începutul capitolului. Se ornează cu felii de portocale și cu unt alb, frecat fără zahăr, până ce se înmoaie, apoi pus într-un cornet de hârtie (tăiat la vârf în formă de stea). Tortul se lasă în frigider până când se întărește crema.

Tort cu smochine sau curmale

Blatul: *8 albușuri, 250 g zahăr, 20 ml zeamă de lămâie sau rom, 200 g curmale sau smochine, 100 g migdale sau nuci, alune, 200 g nuci măcinate*
Pentru stropit foile: *50 ml rom, 50 ml apă*
Crema: *8 gălbenușuri, 200 g zahăr, 300 g unt, 8 linguri esență de cafea (100 ml) sau 50 g nescafe și 100 ml apă, o lingură rom, zahăr vanilat*

Tava se pregătește cum s-a arătat în rețeta precedentă. Smochinele sau curmalele se taie în felii subțiri și apoi în bucățele cât mai mici și se presară nuca măcinată, ca să nu se lipească între ele. Migdalele se fierb în apă clocotită, până când sâmburii alunecă afară din coaja subțire (când se presează între două degete). Apoi, cât sunt calde și moi, se taie în formă de chibrit (julienne). Dacă se înlocuiesc cu alune sau nuci, acestea se taie în felii.

Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos și romul sau zeama de lămâie și spuma se bate în continuare, până când se întărește ca o zăpadă. După aceea, se pun nucile cu toate celelalte ingrediente, amestecându-le ușor cu telul numai prin răsturnare, de 9-10 ori. Compoziția se deșartă în lungul și latul tăvii, adunând-o de pe vas cu lopățica din plastic, și se întinde. Se coace și se taie exact ca și blatul din rețeta precedentă.

Crema de cafea se prepară din cantitățile indicate în rețetar (v. „Creme pentru torturi"). Foile, stropite cu rom și apă, se suprapun cu crema. Se servește numai de la frigider, după 1-2 zile, ca să se frăgezească foile.

Tort de nucă excepțional

Blatul: *6 ouă mari, 100 g nuci măcinate, 50 g cacao, 15 ml rom, 140 g zahăr tos*
Crema: *3 ouă, 50 ml apă, 50 g cacao, 30 g nescafe, 300 g unt, 200 g zahăr*
Pentru stropit foile: *50 ml rom, 50 ml apă rece*

Tava de aragaz se tapetează cu hârtie albă, care se unge bine cu margarină moale și se presară cu făină. Pentru blat, albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul, bătând în continuare, până când se întărește spuma, ca o zăpadă. După aceea, se pun gălbenușurile, bătând de 4-5 ori cu telul, ca să se amestece puțin, apoi se adaugă nuca măcinată, amestecată în prealabil cu cacao neapărat cernută. Se amestecă ușor de jos în sus, cu telul, de 9-10 ori. Compoziția se deșartă în lungul tăvii (se adună repede de pe vas cu lopățica de plastic) și se nivelează. Se coace în cuptorul bine încins, cu ușa deschisă. După 15-20 de minute, tava se întoarce și se lasă la copt până se rumenește. Foile se suprapun cu cremă de cafea, cum s-a arătat în rețeta menționată.

Toate aceste torturi, fără făină, sunt excepționale, cu condiția să se servească reci, de la frigider, altfel, la căldură (având cremă multă și foile fragile) se vor înmuia.

Tort de castane

Blatul: *6 ouă, 100 g nuci măcinate, 60 g făină, 150 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămâie*
Crema: *un borcan de 400 g de piure de castane, 200 g unt, 50 ml rom*
Siropul: *150 ml apă, 50 g zahăr, 50 ml rom*
Pentru ornat: *500 g frișcă, 2 albușuri, 4 foi sau 12 g granule de gelatină, 80 ml apă, 100 g zahăr, zahăr vanilat*

Blatul de tort se pregătește exact ca pentru „Tortul caramel". Se coace, se taie în 3 foi care apoi se însiropează și se aranjează cu crema la fel. Pentru cremă, se freacă untul până când se înmoaie, apoi se adaugă, treptat, piureul de castane, care este destul de dulce, și romul. Crema se așază în două straturi între

cele trei foi. Tortul se ornează abundent, deasupra și lateral, cu frișcă cu gelatină, pusă în cornetul cu șpriț crestat, cu care se fac dâre ondulate din centrul acestuia până jos, la bază; din loc în loc, se modelează rozete deasupra lor. Se lasă la rece 2-3 ore, apoi se servește.

Tort de fructe cu frișcă

Blatul: *6 ouă, 120 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămâie, coajă rasă de lămâie sau portocală, zahăr vanilat*
Fructe: *1 kg căpșuni, cireșe, caise sau afine etc., 150-200 g zahăr, 50 ml rom*
Pentru umplut: *500 ml frișcă, 2 albușuri, 100 g zahăr tos, 15 ml rom, 6-7 foi sau 18-20 g granule de gelatină, 100 ml apă, 1/2 pachețel de zahăr vanilat*
Pentru ornat: *250 g frișcă, un albuș mare, 50 g zahăr tos, o linguriță de rom, 2 foi sau 6 g granule de gelatină, 40 ml apă, 1/2 pachețel de zahăr vanilat*

Fructele se curăță de coajă și se taie în felii de 1/2 cm (li se scot sâmburii, dacă este cazul); cele mai mici se lasă întregi. Peste ele se presară tot zahărul, se toarnă romul și se pune deoparte o oră, ca să-și lase zeama.

Blatul se pregătește ca și pentru torturile precedente. Se coace, la fel, într-o formă rotundă și, după ce s-a copt, se taie cu mișcări de ferăstrău în trei foi. Pe un platou de tort (cu sau fără picior) se așază prima foaie (partea care a fost deasupra, când s-a copt blatul), care se stropește cu 1/3 din zeama lăsată de fructe, se presară cu 1/3 din cantitatea de fructe și se acoperă cu jumătate din cantitatea de frișcă pentru umplut, care se prepară să fie gata numai în momentul când se aranjează tortul, care se întinde uniform cu cuțitul. Se așază foaia a doua la fel. Deasupra se pune foaia a treia, care se stropește cu siropul și se presară cu fructele rămase. Tortul se lasă la frigider, ca să se răcească bine, apoi se ornează cu frișcă (aceasta se poate bate mai înainte și se păstrează la frigider, fără să se închege prea tare, deoarece are gelatină mai puțină), cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat la vârf, trasând dâre ondulate din centrul până la baza acestuia și modelând rozete deasupra, din loc în loc. Se lasă 2-3 ore în frigider și apoi se servește.

Tort bezea cu frișcă

Bezea: *4 albușuri, 280 g zahăr, o linguriță zeamă de lămâie (15 ml)*
Crema: *de cacao, cafea, caramel, portocale etc. (v. „Creme pentru torturi")*
Pentru ornat: *500 g frișcă, 2 albușuri, 4 foi sau 12 g granule de gelatină, 100 g zahăr tos, un pachețel de zahăr vanilat, 80 ml apă*

Compoziția se pregătește exact ca pentru bezele, din albușuri de la ouă de 60 g bucata. Când este gata, spuma se ia de pe aburi și se lasă puțin la o parte. Se taie trei discuri din hârtie albă, după mărimea bazei unei forme de tort (cu diametrul de circa 25 cm). Se unge abundent cu unt solid (moale) sau cu

margarină dosul unei tăvi sau cratițe, numai pe suprafața pe care se așază discul de hârtie. Toate se așază la fel și compoziția de bezea se împarte de la început, egal, pe fiecare din ele; se întinde, cu cuțitul, exact după forma rotundă a discului și în grosime egală peste tot. Într-un săculeț din tifon simplu se pune o lingură rasă de zahăr pudră (20 g) și se scutură deasupra bezelei de pe discuri, ca aceasta să se usuce mai repede. Se coc pe rând în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, circa 30 de minute sau chiar la foc mai redus, ca să nu se rumenească deloc, ci numai să se întărească bine; dacă este nevoie, tava se întoarce în cuptor, după 15 minute. După ce s-au copt, se așază pe un platou sau pe o tavă, fără să se dezlipească hârtia de pe ele și se lasă în bucătărie, fără să se suprapună, până a doua zi, ca să se usuce.

În compoziția de bezele se pot pune 100 g nuci măcinate, împreună cu 30 g pesmet. Se amestecă ușor prin răsturnare (numai după ce s-a luat căzănelul de pe aburi), apoi se împarte pe discurile de hârtie și se coace la fel, cum s-a arătat. În acest caz, foile se ung cu frișcă. Nuca și pesmetul vor absorbi lichidul din frișcă și foile se vor frăgezi. Deasupra și lateral, tortul se ornează tot cu frișcă, cu sau fără gelatină, pusă în cornetul cu șpriț crestat, cu care se fac dâre ondulate din mijlocul până la baza acestuia și mici rozete.

Foile de bezea simplă (fără nucă și pesmet) se ung numai cu cremă de tort, după gust, cu care se va unge tortul din bezea și pe dinafară. După aceea, se va orna cu frișcă simplă sau cu gelatină. Untul nu va permite lichidului din frișcă să intre în foi, ca să le înmoaie și să le topească.

Foile de bezea se pot păstra mult timp în cutie de carton, într-un loc uscat; în pungă de nailon, se înmoaie și se fărâmițează. Când se aranjează tortul, hârtia de pe fiecare foaie de bezea se scoate cu ajutorul unui cuțit și, dacă se desprinde greu, se umezește puțin, până când se înmoaie.

Tort de biscuiți și pișcoturi

1/2 kg biscuiți sau pișcoturi
Crema: *200 g unt, 2 ouă, 140 g zahăr, 30 g cacao, 20 g nescafe*
Siropul: *100 ml rom, 50 g zahăr, 75 ml apă, 1/2 pachețel de zahăr vanilat*
Pentru ornat: *250 ml frișcă bătută spumă, îndulcită și vanilată, cu sau fără gelatină*

Crema se pregătește din cantitățile din rețetă (v. „Creme pentru torturi"). Zahărul și apa se fierb 2-3 clocote; după ce siropul s-a răcit, se adaugă romul și zahărul vanilat.

Pe un platou, lung și îngust, se așază 1/3 din biscuiți (sau pișcoturi), unii lângă alții, în linie dreaptă, se stropesc cu 1/3 din sirop și se ung cu 1/2 din cremă. Peste cremă se așază a doua treime din biscuiți, care se stropește la fel și se unge cu restul de cremă, urmând la fel restul de biscuiți, care se vor stropi

cu siropul rămas. Tortul se ornează cu frișcă (cu sau fără gelatină) pusă într-un cornet cu șpriț crestat la vârf, după ce s-a ținut circa 2 ore la frigider, altfel frișca se înmoaie și nu-și menține forma.

Prăjitură delicioasă „Krantz"

Blatul: *6 ouă, 100 g nuci măcinate, 80 g făină, 180 g zahăr tos, o lingură zeamă de lămâie sau o linguriță sare de lămâie (sau rom), o linguriță cu vârf de praf de crescut*
Glazura: *100 g zahăr tos, 100 g nuci (v. „Nuga sau grilaj")*
Crema: *4 ouă, 150 g zahăr, 1 cm baton de vanilie*

Se pregătește o tavă de circa 40/28 cm, unsă bine cu unt sau margarină moale (nu topită) și apoi tapetată cu făină.

Se separă cu grijă albușurile de gălbenușuri, care se păstrează toate într-un pahar. Albușurile se bat spumă tare cu mixerul sau telul în formă de spirală, se adaugă zahărul tos și substanța acră și se bat în continuare până se întărește să nu mai cadă de pe tel.

Se adaugă toate gălbenușurile cu care se răstoarnă ușor de 4-5 ori să se amestece, apoi se adaugă nuca măcinată care, în prealabil, a fost amestecată cu făina, praful de crescut și pentru aromă, zahăr vanilat sau coajă de lămâie sau portocală. Se amestecă totul ușor prin răsturnare, apoi se așază în mai multe grămezi pe suprafața tăvii, ajutându-ne de lopățica de plastic sau cartonul de celuloid cu care se întinde uniform și se introduce în cuptorul încălzit, la foc mijlociu, unde se coace 30 de minute, fără a se deschide cuptorul 20 de minute, când se întoarce tava, dacă nu coace uniform. Când este gata, se lasă să se răcească acoperită cu un șervet.

Pentru cremă: se sparg ouăle întregi într-un lighenaș de 2-3 l, se adaugă zahărul, vanilia și se bate pe aburi (v. „Creme pentru torturi") 10 minute, cu telul, până primește consistența unei smântâni. După ce se răcește, se adaugă treptat untul, bătându-se cu telul până se omogenizează. În cazul în care crema a rămas prea moale înseamnă că mai trebuie adăugate 50 până la 100 g unt sau margarină moale, cu care se bate până crema devine consistentă. Toată crema se împarte uniform peste blat și se lasă la rece până se pregătește glazura.

Nugaua rece se pune pe o planșetă de prăjitură și se zdrobește cu sucitorul, apoi se presară uniform peste crema de pe blat. Se lasă la rece 1-2 zile, după care se taie în dreptunghiuri fără să se pudreze cu zahăr. Se păstrează tot timpul la frigider.

Cremă universală de vanilie

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140-200 g zahăr tos sau pudră, 200-250 g unt foarte proaspăt, un pachețel de zahăr vanilat sau 2-3 cm dintr-un baton de vanilie, 1-2 linguri lapte (apă, zeamă de portocale sau de lămâie, suc sau sirop de la compotul de ananas, suc de zmeură) sau 2 linguri de orice alt lichid pentru un gălbenuș și numai o lingură pentru un ou întreg (albușul echivalând cu o lingură lichid)

Când crema se prepară cu ouă întregi, se poate renunța la lichid, dacă este vorba de apă simplă; astfel, compoziția va fi mai consistentă și va necesita unt mai puțin cu circa 50 g. Dacă este nevoie de suc de portocale, lămâie, ananas etc. pentru a da gust și aromă cremelor, acestea se vor prepara numai cu gălbenușuri, la care se pot adăuga 2 linguri cu lichid (30 ml) pentru fiecare gălbenuș. Zahărul se pune după gust, dar nu mai mult de 200 g.

Modul de preparare: într-un lighenaș smălțuit de 2-3 l se pun gălbenușurile sau ouăle întregi, zahărul și lichidul și se freacă puțin, până ce se amestecă (dacă gălbenușurile trebuie să mai stea, după ce s-au separat de albușuri, atunci acestea se pun într-o ceașcă împreună cu lichidul respectiv și se păstrează la frigider, până când urmează să se facă crema. Dacă nu se pune lichid, gălbenușurile se vor acoperi cu o crustă care nu se va mai înmuia, chiar dacă acestea se freacă).

Lighenașul se pune deasupra unui vas cu apă clocotită, potrivit de înalt (nu oală înaltă) și de mare, încât lighenașul să intre în el, sprijinindu-se cu marginile pe gura acestuia, ca un capac; nivelul apei din vas trebuie să fie cu 2-3 cm sub lighenaș. Dacă vasul va fi potrivit, preparatul va fi gata în 10 minute, fără riscul de a se tăia, adică de a se brânzi, cum se întâmplă când se prepară direct pe foc (este suficient un singur clocot, ca să se brânzească). Dacă ouăle întregi se bat numai cu zahărul, fără lichid, după ce s-au înfierbântat și s-au legat, ca o maioneză subțire, se iau de pe foc, chiar mai repede de 10 minute. Pe aburi, compoziția nu se înfierbântă până la punctul de fierbere și gălbenușurile de ou îngroașă lichidul fierbinte, încălzit din toate părțile, fără să se brânzească, cu condiția să se amestece repede, insistând pe fundul lighenașului, ca să nu stagneze compoziția. Nu este bine să se bată crema cu telul electric (mixer), fiindcă nu se poate insista pe fundul lighenașului.

Pentru creme sau orice preparate cu ouă, nu se vor întrebuința vase sau ustensile care se coclesc, deoarece preparatul se va înnegri (oxida) și va deveni toxic. Cremele se bat mai bine cu telul în formă de pară, care are rezistență mai mare. După 10 minute, când crema se va lega ca o smântână subțire, lighenașul se va lua de pe aburi și se va adăuga zahărul vanilat, cacao cernută,

cafeaua sau ciocolata rasă. Crema se amestecă apoi pe un vas cu apă rece, până când ajunge la temperatura degetului. După aceea, în cremă se pune untul (ținut în bucătărie, 2-3 ore, ca să fie moale) și se bate cu telul numai în unt, ca acesta să se desfacă în particule mici, apoi se freacă circular, până când crema cu ouă se va încorpora în unt, compoziția devenind netedă și omogenă; cu cât se bate mai mult, cu atât va deveni mai spumoasă. Operația de omogenizare a untului cu crema de ouă se realizează în 5 minute dacă untul este moale.

Crema nu se încorporează în unt în două cazuri: când untul sau crema fiartă este prea rece, sau când cantitatea de cremă fiartă este prea mare față de aceea a untului. În primul caz, când untul adăugat a fost prea rece, chiar dacă la suprafață a fost moale, însă înghețat la mijloc, sau crema fiartă s-a răcit prea mult, compoziția se va repara foarte ușor, introducând lighenașul câteva secunde într-un vas cu apă fierbinte, ca să se încălzească numai el, fără să se topească untul; prin frecare, untul se va înmuia de la căldura vasului și se va omogeniza cu crema. În caz că nu a fost suficient o singură dată, operațiunea se repetă.

În al doilea caz, când untul nu se brânzește, adică nu se separă de crema fiartă, ci se amestecă bine cu ea, dar compoziția rămâne prea moale (curge), fiind o cantitate prea mare de cremă fiartă față de unt, atunci compoziția se repară, adăugând circa 50 g unt moale în marginea cremei și bătând cu telul numai în el, până când se fărâmițează.

Treptat, toată crema aderă la el, până când se omogenizează și compoziția capătă consistența unei alifii. În cazul în care crema fiartă a fost prea caldă, când s-a amestecat cu untul și acesta s-a înmuiat (topit), compoziția se bate puțin pe apă rece, până când crema se întărește suficient, dar nu se răcește prea mult, căci chiar se poate brânzi untul ca în primul caz și, atunci, lighenașul trebuie încălzit iar, ca să se repare compoziția.

Crema se întrebuințează imediat la preparatul respectiv, care se introduce în frigider (pentru a se întări crema). Dacă nu se întrebuințează imediat crema sau mai rămâne o cantitate, aceasta se păstrează în frigider sau în congelator, acoperită cu o pungă de nailon, altfel va căpăta repede mirosuri de la alte preparate. După ce s-a scos din frigider, înainte de întrebuințare cu 2-3 ore, crema se lasă în bucătărie, ca să se înmoaie. De obicei se brânzește când se freacă, din cauză că a stat la rece. De aceea, vasul se va încălzi puțin și crema se va bate cu telul, până când se va repara, după cum s-a arătat.

Preparatele umplute cu cremă sau ornate cu frișcă se vor păstra numai în pungă de nailon mai mare (ca să nu atingă frișca), altfel toate capătă repede orice miros din frigider.

Cremă de cacao sau ciocolată

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140 g zahăr, 200 g unt, 50 g cacao sau 100 g ciocolată de menaj, o lingură rom, un pachețel de zahăr vanilat, 4 linguri (60 ml) apă sau lapte pentru gălbenușuri și 2 linguri (30 ml) apă sau lapte pentru ouă întregi

Într-un lighenaș smălțuit de 2-3 l se freacă ouăle cu zahărul, 1-2 minute, apoi se diluează cu lichidul și se bat 10 minute, cu telul inoxidabil, în formă de pară, deasupra unui vas cu apă clocotită pe care să-l acopere ca un capac. Când se ia de pe foc, se adaugă imediat cacaua, neapărat cernută prin sită de sârmă inoxidabilă, sau ciocolata, rasă prin răzătoarea cu găuri mari și vanilia; se amestecă bine cu telul, până când compoziția se omogenizează perfect, apoi se răcește pe un vas cu apă rece, până când ajunge la temperatura degetului (potrivită). După aceea, se adaugă la marginea cremei jumătate din cantitatea de unt moale și se bate cu telul în formă de pară numai în unt, până când acesta se fărâmițează bine și, treptat, toată crema aderă la el; se pune și restul de unt la fel, amestecând cu telul circular sau cu mixerul, până când toată crema se încorporează în unt și se omogenizează, căpătând un aspect de alifie; pentru aromă, se pun romul și vanilia. Dacă este nevoie, crema se poate repara (v. „Cremă universală de vanilie").

Cremă de cafea

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140 g zahăr, 200 g unt, 4 linguri esență de cafea pentru gălbenușuri (2 linguri pentru ouă întregi) sau apă în loc de esență de cafea și 50 g nescafe (care dă un gust excelent cremei), o lingură rom, un pachețel de zahăr vanilat

Pentru esență de cafea, se fierb o lingură de cafea naturală măcinată și o lingură cu vârf de cicoare (care dă gust și o culoare mai pronunțată) în 150 ml apă, 5-6 minute. Se lasă să se așeze 10 minute, apoi se filtrează prin tifon, așezat pe o strecurătoare. Se măsoară 4-8 linguri de esență pentru gălbenușuri și 2 linguri (30 ml) pentru 4 gălbenușuri și 2 linguri de apă pentru ouăle întregi cu care se bate compoziția pe aburi; cafeaua se adaugă imediat, după ce s-a luat lighenașul de pe aburi. Untul se adaugă cum s-a arătat în rețeta precedentă sau la „Cremă universală de vanilie".

Cremă de zahăr ars pentru torturi

4 gălbenușuri, 2 ouă întregi, 140 g zahăr, 200 g unt, 100 g zahăr pentru caramel, 100 g nuci măcinate, un pachețel de zahăr vanilat, 15 ml rom

Zahărul se caramelizează și se pregătește nugaua (v. „Nuga sau grilaj"). Crema se pregătește exact ca și „Crema universală de vanilie", adăugând, la fel, untul

și, la urmă, nugaua măcinată și romul. Se umplu cu ea torturi, rulade, tarte, cornete etc.

Cremă cu gălbenușuri crude pentru torturi

2-4 gălbenușuri, 100-150 g zahăr, 2-3 linguri apă (30-50 ml), 200 g unt, 50-100 g nuci (alune), 5-6 picături esență de migdale, o linguriță sau o lingură de nescafe sau, în lipsă, zahăr vanilat

Zahărul se amestecă cu apa fierbinte (la foc mic) până se dizolvă bine (altfel, zahărul se va topi greu, adăugat direct în unt), apoi se ia de pe foc, adăugându-se pentru aromă zahăr vanilat, esență de vanilie și ness. Se poate adăuga și nuga (v. „Nuga sau grilaj") pentru gust și aromă, însă numai în untul frecat spumă, nu în siropul cald.

Untul moale se freacă spumă, adăugând treptat câte un gălbenuș foarte proaspăt și amestecând circular cu lingura sau cu o furculiță până se încorporează bine și numai după aceea se adaugă pe rând, toate la fel (altfel, untul se brânzește). În continuare, se pune, treptat, câte o lingură din siropul răcit până se termină întreg siropul (dacă se adaugă mai mult sirop deodată și prea rece, se taie untul). Dacă totuși s-a întâmplat, se poate repara dacă se încălzește 1-2 minute lighenașul cu cremă pe baie de apă caldă (fără să se topească untul) apoi se ia la o parte și se freacă. Untul se va înmuia puțin la căldura vasului și se va omogeniza, putându-se adăuga tot lichidul și restul de ingrediente. Cu această cremă se pot unge diferite prăjituri din pandișpan sau foi coapte în tavă, care urmează să fie glasate. Crema se aplică imediat ce este gata, când încă este moale, lăsându-se apoi la frigider 10-15 minute să se întărească untul, după care se poate glasa cu glazura de cacao sau ciocolată (care se toarnă nu prea caldă, direct peste cremă) și se întinde repede cu cuțitul, să nu se topească untul.

Când s-a întărit glazura se taie prăjitura.

Cremă de lămâie sau portocale pentru torturi

4 gălbenușuri sau 2 ouă întregi, 140-180 g zahăr, 250 g unt, o lămâie mare sau o portocală mare, un pachețel cu zahăr vanilat

Se prepară ca și „Crema universală de vanilie", însă lichidul care se adaugă este zeama de lămâie sau portocală, sau combinate (ca să nu fie prea acru) și coaja de la suprafața fructului, rasă prin răzătoarea cu găuri mici (se pot pune până la 2 linguri de suc de portocale pentru un gălbenuș). Când se ia de pe foc, se pune zahărul vanilat; poate să rămână numai cu aroma respectivă. Se continuă, cum s-a arătat la crema menționată anterior.

Cremă cu suc de vișine, zmeură, frăguțe, caise, ananas etc.

cantitatea ingredientelor și manopera sunt aceleași ca și la crema din rețeta precedentă, adăugându-se suc din fructele respective

Caisele coapte bine se trec prin sită inoxidabilă, apoi se adaugă la gălbenușurile sau ouăle întregi, frecate cu zahărul; se pune câte o lingură rasă de pastă crudă, în loc de lichid și apoi se bat cu telul pe aburi, 10 minute. În rest, se continuă la fel ca la „Crema universală de vanilie".

Cremă din frișcă pentru tort „Doboș"

250 g frișcă, 200 g ciocolată de menaj, 50 g cacao, 200 g zahăr, 15 ml rom, un pachețel de zahăr vanilat

Într-un căzănel smălțuit de 2 l, pus pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte), frișca se amestecă cu zahărul, până când acesta se topește. După aceea, căzănelul se ia de pe vas, se adaugă ciocolata rasă, amestecată bine, dinainte, cu cacao neapărat cernută și cu zahărul vanilat și apoi, romul.

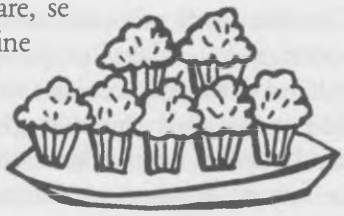
Compoziția se bate cu telul, până când se omogenizează, amestecând-o până când se răcește complet, altfel se va tăia. Crema va fi mai moale decât cea cu unt, dar mai puțin grasă.

Foile de tort doboș sau alte torturi și prăjituri mici din pandișpan se ung cu această cremă fină, apoi se glasează. Crema se folosește imediat.

Cremă din șerbet (fondant) alb

300 g șerbet, 200 g unt, 30 ml sirop de zahăr ars, 30 g cacao, un pachețel de zahăr vanilat

Într-un căzănel smălțuit așezat pe apă călduță (nu fierbinte), șerbetul se freacă până când se înmoaie (fără să se topească), apoi se ia la o parte, se adaugă cacao neapărat cernută și siropul de zahăr ars (v. „Sirop de zahăr ars"). În cazul în care șerbetul este de cacao, acesta se amestecă direct cu untul, fără să se adauge cacao. Șerbetul se freacă cu furculița, până când se înmoaie bine, sau se bate cu un tel mic; dacă este prea tare, se adaugă 1-2 linguriță de apă caldă și se freacă bine până când capătă aspectul unei paste. După aceea, se adaugă, treptat, untul, bătând cu telul sau cu mixerul, până când se încorporează bine; cu cât se bate mai mult, cu atât crema se face mai spumoasă.



Cremă de zahăr ars pentru foi

200 g zahăr, 200 g unt, 50 g făină, 250 ml lapte, un pachețel de zahăr vanilat, 15 ml rom

100 g zahăr se caramelizează într-o crăticioară de 1,5 l (v. „Nuga sau grilaj"). Când se formează puțină spumă deasupra, se trage cratița de pe foc, lăsând-o să se răcească 3-4 minute. Apoi se adaugă tot untul, care se lasă să se topească, și 100 ml lapte. Se fierb la foc mic, pentru a se topi caramelul. Între timp, într-o oliță, se amestecă făina cu restul de lapte, adăugat câte puțin și frecând compoziția cu dosul lingurii, ca să nu rămână cocoloașe. Când s-a omogenizat untul cu zahărul ars și a dat în clocot, se adaugă laptele cu făina în șuvoi continuu, amestecând tot timpul până când se îngroașă; se obține o cremă moale și netedă. Când se ia de pe foc, se pun vanilia și o lingură cu rom și se întinde, după ce s-a răcit, între foile coapte (arlechin sau alt aluat, foi de ruladă din pandișpan etc.).

GLAZURI

Toate preparatele (torturi, prăjituri aranjate din foi coapte înainte: arlechin, Greta Garbo etc.) glasate cu glazură de ciocolată, cacao, glazuri din gălbenușuri, glazură albă din albușuri etc. se vor lăsa în cămară, la rece, până când se usucă bine glazura (chiar și până a doua zi, dacă este necesar). Cele care trebuie tăiate în bucăți pentru a fi servite se vor tăia imediat în întregime, așa cum sunt așezate pe platou (tavă), altfel, glazura prea uscată, pe parcurs, plesnește și se fărâmițează.

Toate preparatele se păstrează la rece, introduse cu platoul în pungă de nailon ca să nu se usuce prea mult până la consumare (nici restul compoziției).

Glazură de ciocolată

150 g ciocolată de menaj, 150 g zahăr, 75 ml apă, 30-50 g unt

Ciocolata se dă prin răzătoarea cu găuri mari într-un castronel. Într-un ibric, așezat pe foc, zahărul și apa se amestecă cu o lingură de metal, până când zahărul se dizolvă complet; siropul se lasă să fiarbă acoperit cu o farfurioară de porțelan până când se leagă (cad 3 picături de sirop una lângă alta, atunci când se ridică lingura din sirop pe lățimea ei; lingura se va păstra tot timpul pe farfuria de porțelan). Castronelul cu ciocolata se pune pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte). Când este suficient legat, siropul se adaugă în șuvoi subțire în ciocolata care se amestecă cu lingura. Glazura trebuie să aibă consistența unei smântâni subțiri, care curge (când se ridică lingura, dosul acesteia va rămâne glasat). Dacă este destul de subțire, nu mai este nevoie să se adauge

unt. În cazul în care este nevoie să se mai subțieze, se adaugă 30 g unt, amestecându-se în continuare tot pe apă caldă până când se omogenizează perfect; dacă nu se amestecă bine untul cu glazura, aceasta va fi pătată (cu dâre de grăsime), după ce se usucă. Dacă glazura este prea subțire, se ia de pe apă caldă și se vântură puțin cu lingura ca să se răcească și astfel se va mai îngroșa. Dacă este prea groasă, se adaugă 1-2 linguriță de apă caldă sau 20-30 g unt, cu care se amestecă bine. Nu este necesar să se pună unt în glazură, dacă aceasta a fost subțiată suficient cu sirop bine legat. Cu unt glazura se întărește mai repede, dar strălucirea este numai momentană; după ce se răcește, devine mată. Cu apă simplă glazura se subțiază, numai când este nevoie, cu 1-2 linguriță, altfel se va folosi numai sirop bine legat (cum s-a arătat mai sus), sau se diluează cu puțin unt, amestecând pe apă călduță și imediat se glasează.

Glazură rapidă de cacao

150 g zahăr, 50 g cacao, 75 ml apă, 30-50 g unt și o lingură (15 ml) untdelemn

Zahărul cu apa se fierb cum s-a arătat în rețeta precedentă, apoi siropul clocotit se adaugă în șuvoi subțire în cacaua neapărat cernută, cu care se amestecă încontinuu.

Dacă glazura este suficient de subțire (dacă glasează dosul lingurii), se folosește imediat, sau se subțiază cu o lingură de untdelemn sau puțin unt, cu care trebuie amestecată foarte bine. Pentru prăjitură cu suprafața întinsă, se deșartă toată glazura deasupra ei (pentru tavă de circa 40/28 cm sau ceva mai mică) și cu lama lată a unui cuțit de masă se întinde imediat, acoperindu-i toată suprafața.

Glazură de șerbet

Glazurile se pregătesc mai repede cu șerbet din comerț, de diverse culori și arome (sau făcut în casa din timp). Pentru glasarea unui tort mare din 8 ouă este indicat să se folosească o cantitate mai mare de șerbet decât cea strict necesară (circa 400-500 g), ca să se acopere toată suprafața dintr-o singură turnare; după ce se usucă puțin glazura, lasă urme orice adaos ulterior. Dacă șerbetul este vechi (întărit în borcan), chiar cu o zi înainte de a avea nevoie de el, borcanul se pune într-un vas cu apă caldă care să-l cuprindă până sus, schimbând apa când se răcește (sau se ține pe foc foarte mic), până când se înmoaie șerbetul, ca să se poată scoate din borcan. După aceea, se ia cantitatea necesară, se încălzește și se subțiază, cum s-a arătat în rețetele anterioare. Ceea ce rămâne se poate păstra în pungă de nailon unde nu se mai întărește, ci se înmoaie.

Când se face glasarea cu șerbet, nu este necesar să se pună și unt în șerbet pentru a-l subția, deoarece acesta, când se răcește, diminuează strălucirea șerbetului. Pentru un tort mijlociu, copt într-o formă sau cratiță de circa 2 l, se vor pune la încălzit, într-un castron din tablă sau într-un ibric, circa 400 g de șerbet, pe un vas cu apă caldă, amestecând mereu cu lingura, până când se subțiază, căpătând consistența unei smântâni care curge (când se ridică lingura, dosul ei rămâne glasat uniform într-un strat de circa 2 mm). Dacă șerbetul este prea gros, se poate dilua cu 1-2 linguriță de apă caldă.

Când șerbetul este mai consistent (întărit) și este nevoie de lichid mai mult, atunci se fierb 50-100 g de zahăr cu 25-50 ml apă până când siropul se leagă bine (când se ridică lingura din sirop pe lățime, cad deodată, de pe lungimea acesteia, 3 picături una lângă alta, nu una după alta).

Șerbetul se diluează cu acest sirop, sau se subțiază cu ceva mai mult unt (50 g), sau cu o lingură de untdelemn (dacă nu este nevoie de prea mult lichid), cu care se amestecă bine pe apă caldă, cum s-a arătat. Apoi se folosește pentru glasat, ținându-se pe apă călduță până în momentul glasării.

Tortul aranjat cu crema numai între foi (nu și pe dinafară) se presează lateral cu lama lată a unui cuțit, ca să nu prezinte denivelări, se ține la frigider 2-3 ore, pentru a se întări crema, apoi se așază pe o foaie de nailon (ca să se poată aduna șerbetul care se scurge). Se lasă circa 30 de minute în bucătărie, înainte de glasare, ca să nu fie prea rece și să nu se întărească glazura prea rapid, când aceasta se toarnă peste el.

Șerbetul, subțiat cât este necesar să curgă și să acopere tortul într-un strat de 2-3 mm, se toarnă deasupra acestuia. Se întinde repede (cu un cuțit inoxidabil cu lama lată) în toate direcțiile ca să se acopere bine deasupra și lateral. Șerbetul care a curs pe nailon se ridică cu lama cuțitului, acoperindu-se bine tortul, unde mai este nevoie. Se poate lucra destul de liniștit, deoarece glazura nu se întărește atât de repede. După ce tortul s-a acoperit bine, glazura se lasă să se întărească 2-3 ore (sau cât este necesar).

Toate resturile de glazură se adună de pe foaia de nailon, iar tortul se ridică cu 2 cuțite introduse sub el și se așază pe un platou cu sau fără picior. Deasupra se ornează cu unt simplu (frecat ca să fie moale) și colorat foarte puțin cu cacao sau esență vegetală (cu vârful scobitorii). Untul se pune într-un cornet de hârtie, tăiat la vârf în formă de stea, și cu el se ornează cum s-a arătat la „Torturi".

Cu șerbet se glasează toate prăjiturile care necesită o glazură fină.

Glazură albă

1 albuș (de la ou de 60 g sau ceva mai mare) sau 2 albușuri de la ouă de mărime mijlocie, 150-200 g zahăr, 15 ml zeamă de lămâie (la 200 g zahăr se pot pune până la 50 g ml zeamă de lămâie, când se folosește pentru stropit covrigei, biscuiți cu miere etc. Se stropesc cu pensula și se lasă să se usuce, fără să se introducă în cuptor)

Albușul se bate spumă cu furculița sau cu un tel mic. Se adaugă zahărul și zeama de lămâie, cu care se freacă numai circular, până când se topește zahărul și se înmoaie albușul, ca o smântână groasă care curge puțin. Această glazură se folosește pentru fursecurile care au fost deja coapte: ișlere, rondele din aluat fraged, indiene, ciuperci din indiene, prăjituri cu suprafață mai mare (arlechin etc.), cu foile coapte dinainte. Glazura se aplică cu lama cuțitului deasupra lor, în strat subțire, apoi se lasă să se usuce, fără să se introducă în cuptor, ca să rămână glazura albă. Rondelele din aluat fraged se pot coace pe jumătate (10-12 minute la foc mijlociu), apoi se ung repede cu glazura cu ajutorul pensulei și se introduc în cuptor, unde se lasă până ce se rumenește puțin glazura, căpătând gust de zahăr caramelizat și culoare roz. După ce s-au răcit, se lipesc câte două cu marmeladă.

Când este nevoie de o glazură albă, puțin mai consistentă, care să se pună în strat mai gros (pentru tort sau alte prăjituri), după ce albușul (albușurile) s-a bătut spumă, se adaugă zahărul și zeama de lămâie și spuma se bate în continuare, 5-6 minute, pe un vas cu apă clocotită, ca albușul să se înfierbânte (suferind o ușoară coagulare, astfel menținându-și mai bine forma). Glasarea se va face cu lama unui cuțit inoxidabil, într-un strat subțire de 3-5 mm sau mai gros, până la 2 cm. Pe glazură se pot face diferite decoruri cu furculița întoarsă sau cu vârful linguriței, cu care se scot ciocuri mai dese sau mai mari (care vor masca denivelările), și cu bomboane mici colorate, ciocolată granule sau rasă prin răzătoare direct peste prăjitură, nuci tocate mai mare, rahat colorat tăiat în formă de chibrit etc. Se lasă la rece să se usuce până a doua zi. Glazura subțire se va usca bine; dacă este mai groasă, va rămâne ca o cremă bine închegată.

Glazură galbenă

4 gălbenușuri, 100 g zahăr (preferabil zahăr pudră), 15 ml zeamă de lămâie sau rom, un pachețel de zahăr vanilat (deci, la un gălbenuș – 25 g zahăr și pentru 3-4 gălbenușuri o lingură zeamă de lămâie sau rom)

Se pun toate ingredientele într-o farfurie adâncă și se freacă cu o furculiță inoxidabilă circa 10 minute sau cu un tel mic inoxidabil, până când compoziția devine ca o cremă spumoasă care abia curge. Se poate freca și cu mixerul circa 2 minute. Glazura se deșartă peste prăjiturile coapte în foi, aranjate cu

marmeladă (arlechin) sau cu diferite creme (cu foi coapte dinainte), se întinde cu cuțitul, acoperind toată foaia de deasupra și apoi se ornează cum s-a arătat la „Glazura albă", având grijă să nu se acopere prea mult fondul galben. Se lasă să se usuce 4-5 ore (sau cât este necesar), fără să se introducă în cuptor, apoi se taie în dreptunghiuri de 3/5 cm sau mai mici.

RULADE DULCI DIN PANDIȘPAN

Ruladă cu cremă de tort sau cu marmeladă

pentru ruladă se calculează la un ou (de 60 g) 15 g făină, 20 g zahăr, iar la 4-6 ouă, o lingură rom sau zeamă de lămâie

În compoziția de ruladă se poate pune cacao; în acest caz, o parte din cantitatea de făină se înlocuiește cu aceeași cantitate de cacao. Dacă se pune nucă măcinată, pentru un ou sunt necesare 10 g de făină și 10 g de nuci măcinate; dar cantitatea de nucă se poate pune numai pentru 2-3 ouă, deci 20-30 g, iar pentru restul ouălor, se pune făină (15 g pentru un ou). În oricare variantă, rulada va fi pufoasă și elastică (nu se va rupe la rulat). Nucile, alunele măcinate și cacaua neapărat cernută se amestecă cu făina și apoi se adaugă în compoziție.

Compoziția se pregătește ca pentru orice pandișpan (v. „Torturi"), în funcție de mărimea tăvii și de grosimea foii. Pentru o tavă mijlocie de circa 23/33 cm sunt necesare 3 ouă, 60 g de zahăr, 45 g de făină, 15 ml de rom sau zeamă de lămâie, iar pentru tavă mare de aragaz, 5-6 ouă mari, plus celelalte ingrediente.

Pentru orice ruladă (ca să se poată scoate mai ușor) tava se tapetează cu hârtie albă la bază, apoi se ung bine hârtia și părțile laterale ale tăvii (numai până la jumătate din înălțimea lor) cu margarină solidă mai moale (nu topită), apoi se tapetează cu făină, trecându-se făina abundent de 3-4 ori pe toată suprafața unsă. În acest mod, compoziția nu se va lipi nici de tavă, nici de hârtie. Compoziția de ruladă se deșartă în lungul și latul tăvii, ca prin mișcări mai puține (să nu se piardă aerul din albuș) să se întindă și să acopere toată tava; se adună repede de pe lighenaș cu lopățica din plastic și tot cu ea se nivelează. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit înainte la foc mijlociu. Rulada va fi mai subțire. Se coace circa 15 minute, fără să se deschidă cuptorul în primele 12 minute; apoi se întoarce tava, în cazul în care cuptorul nu coace uniform, și se mai lasă până când se rumenește puțin compoziția. Rulada subțire nu se ține prea mult, căci se usucă și se poate rupe la rulare. Pentru ruladă groasă, de circa 3 cm, compoziția se va face din 6 ouă (tavă mijlocie) și din 8 ouă în tavă mare de aragaz. Rulada groasă se coace 25-30 de minute la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte, fără să se deschidă ușa acestuia

20 de minute; după aceea se poate întoarce tava, în cazul în care cuptorul nu coace uniform, și se mai reduce focul, dacă rumenește prea tare. În oricare variantă, când rulada este coaptă, se trece cu cuțitul pe marginea ei, de jur împrejur, apoi se răstoarnă pe un șervet uscat, desprinzând hârtia imediat; rulada se prinde cu ambele mâini de latura mai lungă și, printr-o mișcare rapidă, se întoarce pe baza ei, altfel, partea care a fost deasupra când s-a copt se va lipi de șervet. Se lasă acoperită cu acesta să se răcească, ca să nu se usuce prea mult până când se va aranja cu cremă. Dacă este subțire, rulada se stropește cu 50 ml de rom amestecând cu 50 ml de apă (cu stropitoarea), apoi se unge cu cremă de tort sau cu marmeladă și se rulează cu șervetul, fără să se preseze. Dacă este mai groasă (circa 3 cm), foaia de ruladă se taie în jumătate pe grosime, prin mișcare de ferăstrău (înainte-înapoi), ca să nu se preseze miezul fraged, obținându-se astfel două foi, care se așază cu tăietura în sus; acestea se vor stropi cu rom și apă, apoi se vor unge cu cremă de tort sau cu marmeladă, după preferință. Crema de tort din 200-250 g de unt plus celelalte ingrediente sunt suficiente pentru amândouă ruladele. Rulada se glasează cu glazura de cacao, sau se unge, în strat subțire, cu cremă sau marmeladă și se balotează cu nucă măcinată sau cu pesmet din biscuiți. Se poate păstra mai mult timp în pungă de nailon, la frigider sau congelator; se taie numai cât este necesar.

Ruladă din albușuri cu cremă de nucă

Blatul: *6 albușuri, 60 g unt, 90 g făină, 120 g zahăr, 15 ml rom sau zeamă de lămâie*
Crema: *100 g unt, 150 ml apă, 150 g zahăr, 100 g nuci măcinate, 20 ml rom, 200 g marmeladă fină, vanilie*
Pentru stropit: *50 ml apă, 30 ml rom*
Glazura: *120 g zahăr, 60 ml apă, 30 g cacao, 30-50 g unt*

O tavă mare de circa 28/42 cm se tapetează cum s-a arătat în rețeta precedentă. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul și romul sau zeama de lămâie și spuma se bate în continuare, până când se întărește din nou. După aceea, se pune untul topit (dar rece), amestecând ușor prin răsturnare, cu telul, de 4-5 ori, apoi se adaugă toată făina și se amestecă în continuare cu telul tot prin răsturnare, de 9-10 ori, chiar dacă se mai observă albuș. Acesta se va omogeniza când compoziția se va întinde în tavă. Se deșartă în lungul tăvii astfel încât, prin mișcări cât mai puține, să se întindă uniform, în strat cât mai subțire (cu lopățica din plastic). Tava se introduce în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu și se lasă 15 minute, apoi se întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform. Foaia trebuie să fie bine uscată deasupra și puțin rumenită. După ce s-a copt, foaia se răstoarnă pe un șervet și se desprinde

hârtia imediat, cât este caldă (altfel se va dezlipi mai greu). Se acoperă cu un șervet ca să nu se usuce, se lasă astfel numai 2-3 minute, ca să se răcească puțin, apoi se stropește cu rom și apă și se unge cu marmeladă (nu prea groasă). Pentru cremă, se caramelizează 75 g de zahăr tos într-o crăticioară (v. „Nuga sau grilaj") și, după ce s-a format puțină spumă deasupra, se stinge cu apă fierbinte și se adaugă și restul de zahăr; caramelul se lasă la foc mic ca să se topească, apoi se pun nucile, puțină coajă rasă de lămâie sau portocală, amestecând (circa 2 minute) până când se îngroașă (ca o pastă moale). Când s-a răcit, se adaugă romul, untul și zahărul vanilat și se amestecă bine. Crema se întinde deasupra marmeladei și foaia se rulează ușor cu șervetul.

Rulada se glasează cu glazură de cacao sau cu șerbet.

Ciocolată și bomboane

Ciocolată

500 g zahăr, 150 ml apă, 500 g lapte praf, 100 g cacao, 150-200 g alune sau nuci tăiate felii groase, 100 g unt, 50 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămâie, un pachețel de zahăr vanilat, 20 ml rom

Laptele și cacaua se cern neapărat prin sită de sârmă inoxidabilă, ca să nu aibă cocoloașe. Nucile sau alunele se pun într-o tavă care se introduce în cuptor, la foc mijlociu, unde se lasă 10 minute, cu ușa cuptorului deschisă, ca să se prăjească puțin, fără să se rumenească, amestecându-le din când în când. Apoi se freacă între palme, ca să se desprindă cojile uscate și se taie în felii mari. Într-un lighenaș de 3-4 l se pun apa, untul, zahărul și glucoza (o linguriță cu vârf) sau zeama de lămâie (glucoza și zeama de lămâie previn zaharisirea). Lighenașul se așază pe un vas cu apă fierbinte și compoziția se amestecă până când se topește zahărul. Apoi se ia de pe aburi, se adaugă laptele praf, amestecat în prealabil cu cacaua și nucile și se amestecă iarăși până când se omogenizează bine. Lighenașul se pune, din nou, pe apă fierbinte (nu clocotită) și se amestecă în compoziție 2 minute ca să se înfierbânte puțin. După ce s-a luat de pe aburi, se adaugă zahărul vanilat și romul. Compoziția se deșartă într-o tavă smălțuită de circa 26/40 cm, unsă puțin cu unt, se nivelează și se lasă la rece. După 1-2 zile, ciocolata se întărește și se poate tăia.

Ciocolata se păstrează în bucată mai mare, învelită în celofan sau pergament, la frigider. Dacă se usucă prea tare pe parcurs, se pune în pungă de nailon.

Fondant pentru bomboane

1 kg zahăr, 500 ml apă, 100 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămâie

Glucoza, fiind vâscoasă ca o miere groasă, se cântărește direct în cratiță, după ce s-a luat tara. Se adaugă zahărul și apa, se amestecă cu lingura, pe foc, până

când se dizolvă (să nu rămână cristale pe marginea cratiței), se acoperă cu o farfurie de porțelan și se lasă să fiarbă la foc mic, 12-15 minute. După aceea, se face proba, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Bomboana care se adună între degete trebuie să fie mai legată, nu prea moale. Când siropul este suficient de legat, dacă nu s-a pus glucoză în el, chiar înainte de a se lua de pe foc, i se adaugă zeama de lămâie, apoi se lasă să se răcească, acoperit. După ce s-a răcit, se freacă cu facălețul din lemn (păstrat în acest scop – v. „Șerbet"). La început, se formează o coardă vâscoasă care se întinde ca o miere vârtoasă, dar prin frecare se albește ca laptele, se înmoaie, apoi se rupe, nu se mai întinde, „se taie". Glucoza și zeama de lămâie împiedică zaharisirea și masarea, adică întărirea ca o piatră a șerbetului (fiert mai mult), în momentul când se „taie" coarda. Cu cât siropul este mai legat, cu atât șerbetul se întărește mai mult, când se taie, existând pericolul de masare, adică de împietrire. În acel moment, trebuie o mare atenție: dacă se observă o învârtoșare, în momentul când se taie, fondantul se stropește imediat cu o linguriță de apă (care trebuie să fie la îndemână), fără să se întrerupă frecatul nici o clipă. Dacă totuși s-a întărit și nu se mai poate freca cu facălețul, se intervine, imediat, cu mâna și se frământă, până când se înmoaie ca un aluat, stropindu-l cu 2-3 linguriță de apă și frământându-l bine. În loc de apă, se poate stropi cu zeamă de lămâie sau cu suc de fructe, care trebuie să fie la îndemână.

Fondantul se păstrează în borcane bine închise sau în pungă de nailon, unde nu se întărește, dimpotrivă, se înmoaie pe parcurs. Fondantul se întrebuințează la confecționarea trandafirilor și a altor flori pentru ornat torturi și la prepararea bomboanelor, de aceea trebuie să fie mai vârtos. Înainte de întrebuințare, se ia cantitatea necesară și se colorează, adăugând numai 2-3 picături de culoare vegetală și câteva picături de esență aromată, după gust. Fondantul se frământă pe o placă de marmură, ca o foaie de tăiței, adăugând lapte praf cernut, ca să nu se lipească de marmură (masă), până când capătă consistența dorită pentru preparatul respectiv.

Bomboane din fondant

1/2 kg fondant, 1/2 kg zahăr pentru sirop, 200-250 ml apă, culoare vegetală și arome după gust

Pentru obținerea bomboanelor din fondant este nevoie de următoarele ustensile: 1) o cutie din lemn sau plastic cu înălțimea de 3-4 cm, lățimea de circa 30-40 cm și lungimea 50-70 cm (sau o tavă de aragaz). Cutia sau tava se umple rasă cu pudră de amidon, neapărat cernută (preferabil din porumb care este mai fin). Ca să nu rămână goluri, se va trece cu un tel prin amidon în lungimea și lățimea cutiei (tăvii); ca să se niveleze amidonul se va trece cu un liniar de la un capăt până la celălalt al cutiei (tăvii); 2) o pâlnie de turnat

compoziția, confecționată la comandă din tablă inoxidabilă, de forma unui con, lungă de circa 30 cm, cu deschiderea la gură de 12-15 cm, iar la vârf de 1 cm. Orificiul din vârful pâlniei este prevăzut pe dinăuntru cu un căpăcel (ca un disc) care are fixată la mijlocul lui o sârmă rezistentă mai lungă, încât să iasă din pâlnie cu 4-5 cm. În loc de pâlnie, în gospodărie se poate folosi un ibric de circa 1 l pentru turnarea compoziției; 3) o scândurică de 4-5 mm grosime (sau un liniar), cu lungimea care să depășească lățimea cutiei (tăvii) cu 3-4 cm de ambele părți, cu lățimea de 2-3 cm și fețele perfect plane. Formele pentru bomboane fondante pot fi pătrate, rotunde, ovale etc., având mărimea (volumul) după modelele bine cunoscute ale acestor sorturi de bomboane. Formele se confecționează din gips (ipsos) sau din material plastic, care este mai rezistent. Se pot confecționa și diferite figurine, ca: ursuleți, păpușele, puișori, iepurași, covrigei etc. Oricare din aceste forme sau figurine se vor lipi pe stinghia din lemn (liniar) cu ceară roșie (folosită pentru ștampilat) sau cu aracet etc., așezându-se în așa fel figurile încât să stea cu baza pe scândurică (liniar) și cu modelul în sus; distanța dintre forme va fi de circa 3 cm, calculând câte intră pe un rând, în cutie, pe lățime. Când lipiciul s-a uscat și formele sunt bine fixate, se prinde scândurica de capete, cu ambele mâini, așezându-se pe lățimea tăvii, chiar la margine, apoi cu o mișcare precisă se întoarce scândurica cu figurile în jos, în cutia cu amidon și, fără nici o mișcare (stânga-dreapta) se ridică vertical și se trece mai departe cu distanța de 3 cm între rânduri pe toată lungimea cutiei (tăvii). Cutia cu amidonul nu trebuie mișcată din loc, ca să nu se deranjeze amidonul, aceasta ducând la deformarea amprentelor lăsate de forme și la reluarea acestei operații.

Se trece apoi la prepararea fondantului, cum s-a arătat în rețeta precedentă, în cazul de față din 1/2 kg de zahăr plus apa și substanța acră, care poate fi o linguriță de oțet sau un vârf de linguriță de sare de lămâie dizolvată într-o linguriță de apă. Substanța acră se adaugă numai când siropul este suficient de legat, chiar înainte de a se lua cratița de pe foc, urmând în continuare procedeul indicat. Substanța acră nu se adaugă în cantitate prea mare, căci în acest caz fondantul (șerbetul) nu se mai taie, ci rămâne ca o coardă lipicioasă. Fondantul se poate păstra în pungă de nailon, ca să nu se întărească, dacă s-a preparat cu mult timp înainte, în cantitate mai mare. Când se prepară bomboanele, se ia cantitatea dorită de fondant (1/2 kg) și se pune într-un castronel de tablă emailată, care se așază pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte) ca să se înmoaie puțin. Într-o oliță sau ibric (de circa 1-1,5 l) se pun zahărul (1/2 kg) și 200-250 ml de apă (fără glucoză sau substanță acră) și se amestecă, pe foc, cu o lingură de metal până ce se topește bine zahărul. Siropul se lasă să fiarbă acoperit cu o farfurie de porțelan până ce se leagă ca pentru fondant, făcându-se proba la fel. Se ia apoi vasul de pe foc, se adaugă în siropul fierbinte fondantul și câte 2-3 picături din culoarea și aroma dorită, după care se

amestecă imediat, numai prin răsturnare, cu lingura (1-2 minute), până când compoziția se omogenizează ca o smântână (care curge). Nu se freacă circular, căci se întărește și nu se mai poate turna în forme. Dacă avem o pâlnie, compoziția se pune în ea, iar în lipsa ei se toarnă cu ibricul în tiparele făcute în amidon, ajutându-ne de un cuțit. Operațiunea se întrerupe după fiecare bomboană, procedând cu repeziciune, căci pe măsură ce compoziția se răcește, se îngroașă și se întărește. În acest caz, se încălzește, amestecând tot prin răsturnare, pe un vas cu apă fierbinte până când capătă consistența de la început. Bomboanele se întăresc în tipare în circa 15 minute (înainte de a se răci). Când sunt bine întărite, se scot din amidon și se perie fiecare (cu o perie cu părul moale) de pudra de amidon (care nu se lipește de ele).

În această fază, bomboanele se pot împacheta în hârtie de mătase franjată și staniol sau se trec prin glazură de cacao sau de ciocolată.

Marțipan pentru bomboane

200 g zahăr, o linguriță cu vârf glucoză (30 g) sau o lingură zeamă de lămâie (15 ml), sau chiar o linguriță oțet (toate acestea împiedică zaharisirea), 100-120 g nuci sau alune măcinate, 100 ml apă, un pachețel de zahăr vanilat sau o linguriță rom

Nucile sau alunele se prăjesc în cuptor (sâmburii din nucile sau alunele mai vechi trebuie să fie neapărat prăjiți; cei râncezi se înlătură), 10 minute, fără să se rumenească, cu ușa cuptorului deschisă, amestecându-le de 2-3 ori cu o lingură în acest răstimp; după aceea, se freacă între palme, ca să se îndepărteze cojile uscate și se trec prin mașina de nucă. Într-o crăticioară pusă la foc se amestecă zahărul, apa, glucoza sau zeama de lămâie (oțetul) cu o lingură de metal inoxidabilă, până când se topește bine zahărul, apoi se lasă să fiarbă 3-4 minute, până când se leagă siropul ca pentru șerbet. Se face proba. Într-o farfurioară se pun 2-3 linguri de apă rece, în care se lasă să cadă din lingură 2-3 picături de sirop în același loc. Acestea se prind între două degete și dacă se adună ca o bomboană moale, înseamnă că siropul este destul de legat; dacă nu, se fierbe încă puțin. Când este gata, se ia crăticioara de pe foc, adăugându-se imediat nucile sau alunele măcinate. La început 100 g, cu care se amestecă până când se răcește, și dacă este prea moale, se adaugă și restul. (Nu trebuie să fie prea vâscos). Se aromează după gust cu zahăr vanilat, rom sau câteva picături de esență de migdale, cu alte arome și culori vegetale (se pun numai câteva picături de culoare, deoarece colorează intens). Dacă marțipanul s-a întărit prea mult, se frământă 2-3 minute cu mâna ca un aluat, adăugând câteva picături de rom ca să-l înmoaie. Se va păstra tot timpul în pungă de nailon, de unde se va lua treptat numai cât este necesar (câte o bucățică), deoarece se usucă repede.

Se întrebuințează pentru bomboane cu vișine, cu lichior sau pentru prepararea foii de la suprafața prăjiturilor fine, aplicându-se glucoza pe marțipan. Aceasta va fi netedă și mai uniformă decât dacă se va aplica direct pe pandișpan.

Se taie o coală de hârtie albă, după forma dorită, se unge hârtia puțin cu unt solid, apoi cu vârful degetelor se întinde marțipanul într-un strat de circa 3 mm, adăugând câte o bucățică, până când se completează toată suprafața. Dacă foaia este mai groasă, marțipanul se poate întinde cu sucitorul, presărând câte puțină nucă, ca să nu se lipească de acesta și completând cu mâna unde rămân goluri. Fără hârtie, foaia de marțipan nu se poate ridica de pe masă, căci se rupe. Hârtia se așază pe locul indicat în rețetă în așa fel, încât să fie în afară. După ce s-a lăsat 30 de minute să se întărească marțipanul, hârtia se îndepărtează cu grijă, detașând-o, la început, cu cuțitul la o margine, apoi se va desprinde cu ușurință.

Bomboane „Figaro"

Fondant alb: *500 g zahăr, 5-10 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămâie, 25-30 ml apă, 5-6 picături esență de trandafiri, portocale etc.*
Marțipan: *300 g zahăr, 50 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămâie (o lingură), 200 g nuci sau alune, o linguriță rom sau 5-6 picături esență de migdale*
Glazura: *150 g ciocolată de menaj, 20 g unt de cacao sau 50 g unt*

Când se freacă, fondantul alb (v. „Fondant pentru bomboane") se stropește cu 5-6 picături din aroma preferată sau se adaugă numai zahăr vanilat. Dacă este nevoie, se stropește cu câteva picături de apă sau zeamă de lămâie, se frământă, ca să aibă consistența unui aluat dospit care se poate modela ușor și apoi se pune într-o pungă de nailon, ca să se păstreze moale. Marțipanul (v. „Marțipan pentru bomboane"), după ce s-a răcit bine, se întinde (toată cantitatea) pe o coală de hârtie velină de 21/30 cm, unsă puțin cu unt solid, apăsând cu vârful degetelor ca să se niveleze. Jumătate din cantitatea de fondant se întinde, tot cu cuțitul, pe altă coală de hârtie velină, la fel de mare, unsă puțin cu unt și apoi se suprapune imediat marțipanului, cu hârtia în afară. Restul fondantului se întinde pe altă foaie velină, la fel. Blatul se întoarce cu fondantul dedesubt și, dacă marțipanul s-a întărit, hârtia se desprinde cu ușurință. Peste el se așază cealaltă jumătate de fondant cu hârtia deasupra. Deci, marțipanul va fi între două foi de fondant. După ce s-a lăsat 2-3 ore să se întărească fondantul, hârtia se desprinde cu ajutorul unui cuțit, într-o margine și apoi se dezlipește ușor, cu mâna.

Într-un ibric se pun ciocolata rasă și untul de cacao sau unt obișnuit. Ibricul se așază pe un vas cu apă caldă (nu fierbinte) și se amestecă cu lingura în compoziție; când aceasta s-a înmuiat ca o smântână mai groasă, se deșartă jumătate din cantitate peste fondantul alb, se întinde repede, uniform, cu

lama unui cuțit pe toată suprafața acestuia și se lasă să se usuce bine. Glazura se acoperă apoi cu hârtia velină, neunsă și, cu ajutorul acesteia, se întoarce pe partea cealaltă. Hârtia se desprinde de pe fondant și acesta se acoperă cu restul de glazură, încălzită pe apă caldă, ca să aibă consistența potrivită de a se întinde pe toată suprafața. Se lucrează repede, deoarece glazura, întărindu-se, se vor cunoaște urmele.

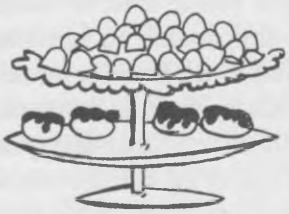
După ce glazura s-a întărit, blatul se taie, cu cuțitul încălzit în apă fierbinte și bine șters, în bucăți pătrate de 2/2 cm, ca bomboanele. Se vor păstra cum s-a arătat în rețetele precedente.

Ruladă marțipan

250 g nuci măcinate, 180 g zahăr, 30 g cacao, 50 ml rom, un ou, vanilie
Crema: *150 g unt, 100 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri fierte, un gălbenuș crud, 100 g stafide, un plic de zahăr vanilat*

Se pune pe foc o crăticioară cu apă până la jumătatea ei. Când apa clocotește, se pun 3 gălbenușuri, lăsându-le să fiarbă la foc mic 5 minute, ca să se întărească, apoi se scurg și se pun într-un castron; se zdrobesc cu furculița, când sunt fierbinți, până când se omogenizează. După aceea, se adaugă zahărul, gălbenușul crud, untul moale și zahărul vanilat, frecându-se cu furculița, până când se obține o cremă. Nucile se prăjesc 10 minute în cuptor, cum s-a arătat înainte, apoi se trec prin mașina de nucă. Oul întreg se freacă cu zahărul și cu romul, până când se topește bine zahărul (2-3 minute), apoi se adaugă nucile măcinate amestecate cu cacao cernută, zahărul vanilat, amestecându-le bine pe toate.

Se ia jumătate din compoziție și, pe o foaie de nailon, presărată cu nucă măcinată sau cu pesmet fin din biscuiți măcinați, i se dă forma de dreptunghi. Acesta se presară cu puțină nucă sau pesmet și se întinde cu sucitorul în foaie dreptunghiulară cât mai subțire (circa 2-3 mm). Se unge cu jumătate din cantitatea de cremă și se presară cu jumătate din cantitatea de stafide. Se rulează strâns cu foaia de nailon, care se desprinde treptat. Cealaltă jumătate din compoziție se aranjează la fel.



Rulourile, așezate pe un platou, se introduc într-o pungă de nailon și se lasă 2-3 ore în frigider ca să se întărească. Rulourile se taie în felii de 1 cm, cât este nevoie, iar restul se păstrează mai departe în frigider sau congelator.

Salam de biscuiți

1/2 kg biscuiți mai tari (cu grosime mai puțină), 1/2 kg rahat roșu sau verde, 300 g nuci, o lingură cu vârf de gem din coji de portocale sau alte fructe confiate, 50 g stafide, 150 ml rom, 150 ml apă, 50 g cacao, vanilie

Biscuiții se zdrobesc pe o planșetă cu muchia ciocanului de șnițele în așa fel, încât să rămână bucăți de mărimea unui bob de porumb. Nucile se prăjesc 10 minute în cuptor, fără să se rumenească, cum s-a arătat în rețetele precedente. Jumătate din cantitatea de nuci se macină și cealaltă jumătate se taie în felii groase. Rahatul se taie în bucățele, cât bobul de porumb, și se amestecă cu nucile măcinate, ca să nu se lipească unele de altele. Într-o ceașcă se pun stafidele cu romul și se lasă o oră, acoperite. Într-un castron de 3 l se pun zahărul cu apa, amestecând pe foc, până când se topește zahărul. Apoi se ia de pe foc, se adaugă stafidele și romul, gemul de portocale sau dulceață de pepeni verzi sau galbeni, dulceață de smochine sau numai coajă de lămâie sau portocală, amestecând bine.

După aceea, se adaugă biscuiții amestecați, în prealabil, cu nucile măcinate și rahatul, nucile tăiate în felii și cacaua cernută. Se amestecă cu lingura numai prin răsturnare, sau cu mâna cu degetele răsfirate, ca să nu se preseze deloc ingredientele (nu trebuie să se lipească între ele).

Pe o foaie de nailon subțire, de circa 50 cm lungime, se așază în lungul ei, cu lingura sau cu mâna, circa 1/5 din compoziție, ca un rulou de 30 de cm lungime și cu diametrul de 4 cm. Foaia de nailon se întoarce peste compoziție. Aceasta se prinde peste foaia de nailon cu ambele mâini și se presează bine, ca să se lipească bucățile între ele și să nu rămână goluri. După ce s-a aranjat, ruloul trebuie să aibă aceeași grosime de la un capăt la celălalt și capetele rotunde.

Salamul deja întărit se scoate din foaia de nailon și se așază pe o tavă, potrivită cu lungimea lui. Se fac la fel încă 4 bucăți. După 3-4 ore, salamul se poate tăia în felii oblice cu grosimea de 1/2 cm.

Se poate păstra mult timp în pungă de nailon ca să nu se usuce, la frigider sau congelator.

Șerbet

Șerbetul este un produs care are la bază zahărul, apa și diferite arome pentru gust și culoare. Proporția este de 1 kg zahăr la 1/2 l de apă și 50-100 g de glucoză (sirop gros) ori 15 ml de zeamă de lămâie (ambele împiedică zaharisirea). Zahărul cubic este de preferat, deoarece este mai curat, dar se poate folosi orice fel de zahăr, dacă se iau unele măsuri de precauție. Cratița în care se fierbe șerbetul se va întrebuința numai în acest scop (sau pentru prepararea dulcețurilor). Pentru șerbet se poate folosi și o oală mai înaltă (de circa 6 l), nefolosită pentru mâncăruri, în care acesta poate să fiarbă fără să dea în foc.

Zahărul se amestecă cu apa (cu o lingură din metal inoxidabil) într-o cratiță sau oală, pusă pe foc, până când se dizolvă tot și nu mai rămân cristale de zahăr pe marginea cratiței (care pot provoca zaharisirea). Pentru a preveni zaharisirea șerbetului, siropul se va fierbe, chiar de la început, acoperit cu capac (care să nu aibă urme de mâncare) sau, preferabil, cu o farfurie întinsă de porțelan. Altfel, se vor forma cristale de zahăr pe marginea cratiței, în timpul fiertului. Substanța acră (zeamă de lămâie, oțet) se pune în sirop numai la sfârșit, după ce s-a făcut proba, ca să se vadă dacă acesta este suficient de legat, altfel șerbetul nu se va „tăia" la frecat (glucoza se poate pune de la început). În cazul în care șerbetul se face dintr-un kilogram de zahăr, siropul se încearcă, după 15 minute, dacă este legat suficient. Dacă este în cantitate mai mică, fierbe mai repede și proba trebuie făcută mai curând. Se pun pe o farfurioară 2-3 linguri de apă rece. Se introduce o lingură de metal, uscată, în sirop, din vârful acesteia se lasă să cadă în apă 2-3 picături de sirop gros, în același loc (pe farfurioară), apoi se prinde grămăjoara de sirop între două degete și, dacă se leagă ca o bomboană moale (ca o miere) și nu se împrăștie în apă, înseamnă că siropul este legat suficient; altfel, se va fierbe în continuare. Se mai poate încerca și altfel: lingura cu sirop se ține vertical și acesta se lasă să se scurgă înapoi în cratiță; numai ultima picătură se lasă să cadă pe marginea înclinată a unei farfurii și, dacă aceasta se oprește pe loc, ca o mărgea rotundă și bombată, înseamnă că siropul este gata. Se pune atunci zeama

de lămâie ori glucoza (dacă aceasta nu s-a pus înainte), care au scopul de a împiedica masarea, adică împietrirea șerbetului, când se freacă. Siropul se amestecă bine cu lingura, apoi se ia de pe foc, lăsându-l să se răcească acoperit, ca să nu se formeze cristale de zahăr la suprafață, care ar putea provoca zaharisirea șerbetului în timp ce se răcește. După ce s-a răcit, șerbetul se îngroașă și are la suprafață o peliculă netedă și lucioasă (pe care alunecă mâna). Se freacă circular cu un facăleț din material plastic rezistent sau din lemn de fag, lung de circa 50 cm, cu diametrul de circa 3 cm. Când se începe frecatul, șerbetul se întinde ca o coardă lipicioasă și lucioasă, cu aspect de miere groasă. După câteva minute, prin frecare, își va schimba aspectul, devenind instantaneu mat, coarda rupându-se ca un aluat mai vârtos. Consistența șerbetului depinde de cât de tare a fost legat la fiert și aceasta se poate observa la probă, în apă rece. Dacă bomboana a fost moale, șerbetul va fi mai moale și, deci, nu va prezenta pericolul de a se masa (pietrifica). Dacă la probă bomboana a fost mai tare, atunci trebuie o mare atenție, când se taie coarda, deoarece șerbetul se va întări în câteva secunde, dacă se oprește frecatul; deci, când se rupe ca un aluat vârtos (fără să se oprească din frecat), șerbetul se va stropi cu o linguriță de apă rece sau zeamă de lămâie (care stau la îndemână), frecându-l în continuare, tot mai intens și stropindu-l cu câteva picături de apă, dacă mai este nevoie. Dacă s-a întărit și nu se mai poate freca cu facălețul, se trece imediat la frământatul cu mâna, așa cum se frământă orice aluat, adăugând câte 1/2 de linguriță de apă, până capătă aspectul unui aluat dospit. Șerbetul mai moale este foarte bun pentru glasat sau pentru prepararea cremelor de tort, adăugat la untul frecat. Pentru servit în pahar (ca și pelteaua), șerbetul trebuie să fie mai vârtos, să nu alunece din linguriță.

Șerbetul se păstrează în borcane, bine închise cu capac de metal. Uneori, se întărește atât de mult, încât nu se poate scoate decât cu mare greutate. De aceea, este de preferat ca șerbetul mai vârtos să se păstreze în pungi de nailon mai groase, de tipul celor pentru lapte, bine legate, în care acesta se va înmuia și cristalele de zahăr se vor desface, dacă s-au format. În acest fel, se poate păstra timp îndelungat. Șerbetul moale se păstrează numai în borcane.

Șerbet de zahăr ars

1 kg zahăr, 1/2 l apă

O crăticioară sau tigaie smălțuită în care s-au pus 150 g de zahăr tos se așază pe foc, dar nu direct pe flacără. Când apare primul punct caramelizat, se învârtește în acel punct, cu coada unei linguri de lemn, până ce se caramelizează, treptat, tot zahărul și capătă culoare maro-deschis. Se lasă câteva secunde să fiarbă, până când se formează puțină spumă la suprafață, se stinge imediat cu 100 ml de apă fierbinte, lăsându-se la foc mic, până când se

dizolvă tot zahărul, apoi se ia de pe foc. Restul de 850 g de zahăr și 400 ml de apă se pun la fiert într-o cratiță sau oală care se poate acoperi cu o farfurie de porțelan, cum s-a arătat la începutul capitolului. Se amestecă cu o lingură de metal, până când se topește tot zahărul; se fierbe acoperit, 15 minute, la foc mijlociu, apoi se toarnă peste el zahărul ars (clătind bine crăticioara sau tigaia cu siropul din cratiță). Nu se mai acoperă, deoarece va face spumă și va da în foc; de aceea, se fierbe în continuare, numai la foc mic. Acest șerbet nu este atât de expus la zaharisire; nu se pune în el nici zeamă de lămâie, nici glucoză. Se fierbe circa 5 minute, apoi se face proba în apă rece; dacă picăturile de sirop se leagă ca o bomboană moale, se ia cratița (oala) de pe foc, se acoperă cu farfuria și se lasă să se răcească. Șerbetul nu trebuie legat prea tare, deoarece din cauza zahărului ars, se freacă mai greu (trebuie să țină altcineva de cratiță). Când se începe frecatul, se formează o coardă cleioasă și consistentă care cu greu se poate învârti cu făcălețul, dar pe măsură ce se freacă circular, se înmoaie și, după 8-10 minute, începe să-și schimbe culoarea, devenind din ce în ce mai deschisă, până la cremă, și își pierde și strălucirea (devine mată). Dacă se întărește brusc, se stropește imediat cu o linguriță de apă rece, sau chiar cu mai multă, dacă este nevoie. Dacă s-a întărit încât nu se mai poate freca, șerbetul se frământă cu mâna, stropindu-l între timp cu apă, până când capătă consistența unui aluat dospit, mai vârtos.

Șerbetul de zahăr ars este cel mai adecvat de a fi servit la pahar. Ca să fie mai gustos, când este gata, șerbetul se amestecă cu 200 g nuci sau alune (prăjite în prealabil 10 minute și apoi tăiate în felii mai groase). Se frământă până când acestea se încorporează bine, apoi se pune în borcan bine închis sau în pungă de nailon bine legată și se păstrează în cămară.

Șerbet de cacao sau ciocolată

1 kg zahăr, 80-100 g cacao sau 100-150 g ciocolată de menaj, 1/4 baton de vanilie sau un pachețel de zahăr vanilat, 50-100 g glucoză sau 15 ml zeamă de lămâie, 1/2 l apă

Cacaua se cerne neapărat prin sită de sârmă inoxidabilă. Ciocolata se rade prin răzătoarea cu găuri mari. Într-o cratiță de dulceață sau într-o oală de 3,5-4 l, pusă la foc, se amestecă zahărul cu apa, cu o lingură de metal, până când acesta se dizolvă bine (să nu rămână pe marginea vasului cristale de zahăr) și se lasă să fiarbă 15 minute (vasul se acoperă cu un capac sau cu o farfurie de porțelan). După aceea, cratița se ia de pe foc, până când se face proba, cum s-a arătat la începutul capitolului. Dacă siropul nu s-a legat suficient, se mai lasă să fiarbă 4-5 minute și se face din nou proba. Dacă picăturile de sirop s-au legat, în apă rece, ca o bomboană moale, se poate adăuga zeama de lămâie sau glucoza și batonul de vanilie, se amestecă cu

lingura și apoi cratița se ia imediat de pe foc. Cacaua sau ciocolata și zahărul vanilat (dacă nu s-a pus baton) se pun într-un castron de porțelan și se adaugă câte o lingură cu sirop fierbinte, frecând mereu, până când compoziția se omogenizează și capătă consistența unei smântâni subțiri. Apoi se toarnă în restul de sirop, se amestecă bine, se acoperă și se lasă să se răcească. Când este rece, se freacă cu făcălețul. La început, se formează o coardă lucioasă de culoare maro care, pe măsură ce se freacă, își pierde din strălucire, devine mată și se deschide la culoare (ca o cafea cu lapte). Dacă, prin frecare, nu se întărește, ci rămâne ca un aluat moale, șerbetul nu se stropește cu apă. Numai dacă siropul a fost legat ca o bomboană mai tare și șerbetul s-a întărit încât nu se mai poate freca, atunci trebuie stropit cu apă și frământat cu mâna. Acest șerbet se freacă mai ușor decât cel de zahăr ars, dar se poate întâmpla să facă cristale la suprafață, când se răcește, dacă nu s-au luat toate măsurile de precauție. Dacă șerbetul se păstrează în pungă de nailon, după ce s-a frecat, toate cristalele formate se vor dizolva. La glasat, când se va încălzi cu untul, oricum acestea se vor topi. Dacă șerbetul este moale, se păstrează numai în borcane.

Șerbet de lămâie sau portocale

1 kg zahăr, o lămâie sau portocală, 1/2 l apă, 15 ml zeamă de lămâie

Zahărul cu apa se pun la fiert într-o cratiță sau oală acoperită. Se rade coaja de pe toată suprafața lămâii sau portocalei și se pune într-un săculeț mic din tifon (cât un degetar), legat cu un fir de ață albă. Când siropul este aproape legat, după circa 15 minute, săculețul se introduce în sirop și se leagă cu firul de ață de toarta cratiței (oalei). Siropul se fierbe tot timpul acoperit, altfel se vor forma cristale pe margine, iar când se va răci, se vor forma și la suprafață. Siropul se încearcă în apă rece, după metoda arătată la început și, când picăturile se leagă ca o bomboană mai moale, se pune zeama de lămâie sau glucoza, se amestecă bine, lăsând să mai fiarbă câteva clocote, apoi se bagă la rece, tot acoperit (zeama de lămâie nu se pune de la început și nici în cantitate mai mare, deoarece șerbetul nu se va mai tăia la frecat, va rămâne lipicios și se va întinde. Nu se va putea folosi pentru glasat, deoarece nu se va usca). După ce s-a răcit, se freacă; la început coarda este lucioasă și transparentă, dar pe măsură ce se freacă, se albește ca laptele și devine mată, semn că s-a tăiat. Se stropește, numai dacă este prea vârtos, cu zeamă de lămâie sau de portocală.

Șerbetul se pune în borcane, dacă este moale, sau în pungă de nailon, dacă este vârtos.

Șerbet de trandafiri

1 kg zahăr, 1/2 l apă, 100 petale de trandafiri pentru dulceață, 15 ml zeamă de lămâie

Petalele de trandafiri, curățate de partea albă, se freacă cu zeama de lămâie. Șerbetul se fierbe exact cum s-a arătat la începutul capitolului (ca un șerbet simplu, alb). Când se freacă și se taie, se stropește cu sucul de trandafiri, stors bine prin tifon.

Șerbetul va avea culoare roz. Se poate colora mai intens cu colorant alimentar roșu (2-3 picături).

Șerbet de zmeură, frăguțe sau diferite esențe

Șerbetul se pregătește cum s-a arătat la începutul capitolului, numai din sirop simplu care, la probă, trebuie să se lege într-o bomboană puțin mai tare. Când se taie la frecat, șerbetul se stropește cu suc din fructele respective atât cât este necesar, ca să capete consistența unui aluat care se poate frământa ușor. Se poate stropi cu esențe de migdale, fistic etc.

Aluaturi diverse

Aluat franțuzesc făcut la rece

200 g unt, 200 g făină, 100 ml apă, 10 ml zeamă de lămâie, un vârf de linguriță sare; sau 250 g margarină, 300 g făină, 150 ml apă, 15 ml zeamă de lămâie, 1/2 linguriță sare

Într-un lighenaș se pun untul moale și 50 g făină (adică 1/4 din cantitatea de făină) și se amestecă cu furculița până când se omogenizează. După aceea, compoziția se pune pe o foaie de nailon și i se dă forma de pătrat de 1,5-2 cm grosime. Se introduce în frigider, unde se ține până când se pregătește aluatul (circa 20 de minute, timp în care se va întări puțin, fără să înghețe și, astfel, se va putea lucra mai ușor). În același lighenaș (fără să se spele) se pun restul de făină, apa, zeama de lămâie și sarea, amestecând la început cu cuțitul (cu lama lată), apoi se frământă cu mâna, bătându-se de lighean 10 minute, până când se desprinde de mână și de vas și se formează băsici la suprafață. Aluatul lucrat în acest mod (în lighenaș) nu necesită făină în timpul frământatului, ca atunci când se lucrează pe masă.

Se pune apoi aluatul pe masă sau pe o foaie de nailon (mai groasă) care să acopere masa, presărată cu făină și se lasă 10 minute acoperit. După aceea, se întinde în foaie cu 2-3 cm mai mare de jur împrejur decât suprafața pătratului de unt (care a fost în frigider). Se întind apoi marginile pătratului de aluat (numai porțiunea care depășește untul) în patru direcții, asemenea unui plic desfăcut. Marginile întinse vor fi mai subțiri decât aluatul de la mijloc. Pătratul de unt se așază în mijlocul aluatului și fiecare margine a acestuia se aduce peste unt, ca să-l acopere, suprapunându-se astfel 4 foi, care vor avea aceeași grosime ca și aluatul de dedesubt. După aceea, se întinde aluatul astfel aranjat în foaie. Acesta este momentul cel mai important pentru reușita aluatului. Aluatul și untul trebuie să se întindă în același timp, ca să se formeze

foițele, caracteristice acestui aluat. Dacă untul este înghețat, nu cedează la întins și aluatul alunecă de pe el, dezgolindu-l; astfel, într-un loc va fi prea mult aluat, iar în altul prea puțin, ceea ce va afecta uniformitatea foițelor care se vor forma prin împăturire, necesitând făină prea multă pentru reparații. Ca să se evite astfel de situații, untul amestecat cu făina se va ține la frigider numai 20-30 de minute, ca să devină mai consistent (fără să înghețe), să se poată întinde ușor. Dacă este prea moale, va ieși din aluat, când se va împături.

Sucitorul se așază peste aluatul împachetat cu untul, presându-l ușor, cu mișcări ca pentru întins foaia. Dacă se observă că untul alunecă odată cu aluatul, se întinde foaia în grosime de 1/2 cm. Dacă untul este prea întărit, nu se forțează, ci se mai așteaptă câteva minute până când acesta își pierde din rigiditate (fără să se încălzească cu mâna). Foaia se întinde în formă de dreptunghi care se împarte în trei părți egale, pe latura cea mai lungă, marcându-se părțile cu linii superficiale, trase cu muchia cuțitului. Se aduce o margine peste partea de la mijloc, iar peste aceasta, marginea opusă; astfel, foaia se împăturește în trei. După ce a stat în frigider 20 de minute, aluatul se întinde, cu aceleași precauții, în foaie dreptunghiulară de 5 mm grosime. Se împăturește în patru, adică se aduc ambele margini până la mijloc și se mai îndoaie o dată, ca și cum s-ar închide o carte. Se ține la frigider 20 de minute, apoi se împăturește în trei, ca la început. Nu se împăturește mai mult, deoarece foițele s-ar subția prea mult și aluatul nu ar mai crește. Se lasă la frigider 20 de minute, apoi se întinde în foaie, după prescripțiile din rețetă.

Este de preferat să se facă întotdeauna o cantitate dublă de aluat pentru mai multe preparate, manopera fiind aceeași.

Dacă aluatul se prepară cu margarină, se pun în lighenaș 250 g de margarină și 75 g de făină (adică 1/4 din cantitatea de făină) și se freacă cu cuțitul sau cu furculița până când se omogenizează. Se așază în pătrat de 1,5-2 cm grosime, ca și untul, pe o foaie de nailon și apoi se introduce în frigider. Restul de făină se pune în același lighenaș, se adaugă apa, zeama de lămâie și sarea, se amestecă la început, cu un cuțit cu lama lată, apoi se frământă cu mâna 10 minute, bătându-se mereu de lighean, până când aluatul se desprinde de mână și de lighean. După aceea, aluatul se pune pe foaia de nailon, presărată cu făină și, în continuare, se procedează exact cum s-a arătat la aluatul cu unt. Și cu margarină este mai indicat ca aluatul să se prepare din cantitate dublă. Se va lucra de la început până la sfârșit în cameră rece.

Din aluatul franțuzesc se pregătesc diferite aperitive, precum și alte preparate, după cum urmează.

Foi pentru plăcintă din aluat franțuzesc

Pentru anumite umpluturi, foile se coc separat; după ce s-au copt, se suprapun câte două cu umplutura. Foile coapte, fără umplutură, au avantajul de a crește mai bine, nefiind apăsate și umezite de umplutură. Bineînțeles, aceasta se poate face numai cu umpluturile care se pot pregăti separat, cum ar fi: cremă de vanilie, creme cu unt (ca pentru torturi), spumă de căpșuni, zmeură, caise, marmeladă, mere, dovleac.

Dacă s-a pregătit din cantitate dublă, după ultima împăturire, aluatul se taie în jumătăți pe lățime care apoi se suprapun, așezând o foaie de nailon între ele (ca să nu se lipească) și se țin în frigider 20 de minute, ca să se întărească puțin grăsimea. Se ia o jumătate din aluat și, pe o foaie de nailon mai groasă care să acopere masa, sau direct pe masa bine presărată cu făină, se întinde în foaie dreptunghiulară, măsurând-o mereu, ca în final să aibă lungimea cât cea a tăvii și lățimea de două ori cât a acesteia; deci, vor rezulta două foi pentru o plăcintă. Foaia se taie în jumătate, cu cuțitul trecut prin făină; va fi potrivită pentru o tavă mijlocie de 23/33 cm sau puțin mai mare. Pentru a se manevra mai ușor, foaia se taie în jumătate, cât mai groasă (circa 1 cm), înainte de a ajunge la dimensiunile exacte ale tăvii. Se așază pe dosul tăvii care a fost presărat bine cu făină (netezită cu palma) și se continuă să se întindă, cât se poate de subțire (3-4 mm), rulând sucitorul numai de la mijloc spre margini, în toate direcțiile; astfel, foaia nu se va rupe. Se poate întinde chiar depășind marginile tăvii cu 5 mm. Dacă este nevoie, se presară puțină făină, ca să nu se lipească de sucitor.

La copt, foaia se bombează la mijloc și se ridică datorită aerului încorporat între foițe; acestea se dilată la căldură și formează băsici care umflă aluatul la mijloc; în același timp, celelalte dimensiuni se micșorează, deci foaia își va micșora suprafața. Ca să nu se micșoreze prea mult, se ridică treptat marginile foii de jur împrejur și, cu o pensulă, se udă marginea tăvii (1 cm). Foaia se lasă la loc, pe măsură ce se înaintează cu udatul. Astfel, foaia se va lipi în acel loc de tavă și nu va fi trasă, când se dilată aerul; restul foii se înțeapă cu furculița în 3-4 locuri, la distanțe mai mari, ca să nu se ridice băsici prea mari, pline cu aer. Tava se introduce în cuptorul încins la maximum, altfel aluatul nu se va ridica. Cuptorul nu se deschide 15 minute, ca aluatul să prindă bine formă. Apoi tava se întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform, iar focul se mai reduce, dacă rumenește prea tare. Foaia se coace în 20 de minute. După ce s-a copt, foaia se lasă să alunece pe dosul unei tăvi sau pe o planșetă; tava se spală, se răcește și se coace foaia a doua. După ce se răcesc, foile se pot suprapune câte două. Restul aluatului se coace la fel, sau din el se fac alte preparate. Foile coapte se pot păstra o lună de zile în pungă de nailon. Înainte de a se unge cu umplutura, fiecare foaie se așază pe dosul tăvii și se încălzește

10 minute la foc mijlociu, ca să se împrospăteze, apoi se lasă să se răcească. Foile se pot procura și de la cofetărie, urmând ca numai umplutura să se prepare acasă, după gust.

Din foile de aluat franțuzesc coapte separat se pot pregăti preparatele de mai jos:

Cremschnit

10 ouă mijlocii, 300 g zahăr tos, 300 g făină, 2-3 plicuri de zahăr vanilat, 1 pachet margarină (250 g), 1 l lapte

Într-un lighenaș de circa 3 l, se topește margarina și se lasă la răcit. Se adaugă jumătate din cantitatea de zahăr și se freacă circular până margarina devine spumoasă, apoi gălbenușurile și făina, și treptat câte puțin lapte cu sticla (1 litru), și la urmă albușurile bătute spumă tare cu restul de zahăr (150 g) și o lingură cu rom.

Compoziția se pune imediat în tava mare de 40/28 cm emailată care a fost tapetată anticipat (pentru tava mică, cantitățile se reduc la jumătate). Se coace la foc mic o oră și un sfert și se vor forma două foi ca un pandișpan spumos despărțite de o cremă de circa 1 cm, cu aspect de gel translucid închegat, dar moale.

Se încearcă tăind dintr-un colț. Se rumenește numai foarte puțin. Contează să fie lăsată la cuptor timpul necesar. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă sau rece.

Este foarte agreată de copii.

Aluat franțuzesc făcut la cald

Acest aluat reușește din orice făină (chiar și mai neagră) datorită modului de prelucrare, care constă în adăugarea untului sau margarinei în strat subțire. Excepție face făina provenită din grâu germinat (încolțit) care a fost păstrat în condiții de umiditate, când glutenul din bobul de grâu a suferit modificări. Aluaturile din astfel de făină își pierd elasticitatea, se rup, nu se pot întinde, devin lipicioase, nu cresc la copt. Astfel de făină nu se poate folosi nici pentru pâine. Se poate folosi numai pentru sosuri (rântașuri), budinci, creme, torturi etc., preparate care au în compoziție prafuri de crescut sau albuș bătut spumă. Aluatul franțuzesc făcut la cald are o serie de avantaje: untul nu rupe aluatul, când acesta se întinde, deci foițele care se vor forma vor rămâne întregi (aerul dintre ele, dilatându-se la căldură, le va ridica în straturi); grăsimea este distribuită mai uniform între foi; se elimină timpii morți cu răcirea la frigider; condițiile de prelucrare sunt mai ușoare, deoarece se poate lucra la temperatura obișnuită din bucătărie.

Cu aceeași manoperă este indicat să se facă o cantitate dublă de aluat. Se pot executa și din acest aluat absolut toate preparatele menționate la aluatul franțuzesc făcut la rece, cu condiția să se coacă la temperatura indicată la aluatul franțuzesc făcut la rece.

500 g unt, 500 g făină, 2 ouă mari (60 g bucata), 2 linguri de zeamă de lămâie (30 ml), 150 ml apă, o linguriță rasă de sare; sau 500 g margarină, 600 g făină, 2 ouă mari, 30 ml zeamă de lămâie (sau 15 ml oțet și 15 ml apă), o linguriță de sare

Lichidele se măsoară exact, cu sticlă gradată (cu baza mică). Nu este indicat să se facă o cantitate mai mare de aluat, deoarece pe o masă (mică) obișnuită de bucătărie, foaia nu se poate întinde subțire în raport cu cantitatea adăugată. Dacă este nevoie de o cantitate mai mare, se va prepara în mai multe reprize.

Într-un lighenaș de circa 2 l se pun apa, zeama de lămâie (sau, în lipsa acesteia, oțetul plus apa), ouăle întregi, sarea și 50 g de unt, respectiv margarina (a zecea parte din grăsime) și se amestecă bine. Se adaugă apoi 400 g de făină, se amestecă cu lingura și apoi se bate bine cu mâna, de vas, timp de 10 minute, până când aluatul se desprinde de mână și de vas. Frământatul în acest mod nu necesită făină în plus și totodată se încorporează suficient aer, care va contribui la creșterea aluatului. Aluatul se pune pe o foaie de nailon mai groasă (de tipul mușamalelor pentru masa de bucătărie, dar să fie numai cât suprafața mesei), presărată bine cu făină și se lasă circa 10 minute, ca să devină mai elastic și să se întindă mai ușor.

În acest timp, în lighenașul în care s-a preparat aluatul se pun restul de 450 g de unt și restul de 100 g de făină sau 450 g de margarină și 200 g de făină. Margarina sau untul se păstrează mai aproape de sursa de căldură, ca să fie moale. Se amestecă bine untul sau margarina cu făina respectivă, până când se omogenizează; compoziția se adună în formă de dreptunghi în lighenaș și se împarte în trei părți aproximativ egale, păstrându-se tot timpul în bucătărie la cald (fără să se topească).

Aluatul de pe masă se modelează cu mâna în formă de dreptunghi, presându-l cu palma deasupra, ca să aibă aceeași grosime peste tot; în același timp, se presează și marginile, ca să fie perfect drepte (așa se va proceda cu oricare aluat înainte de a se întinde în foaie dreptunghiulară). După aceea, se întinde cu sucitorul în lung și lat, cu mișcări, întotdeauna, de la mijloc spre margine, pentru ca foaia să aibă aceeași grosime și să-și mențină mereu forma de dreptunghi. În final, foaia trebuie să aibă grosimea de 5 mm. Aluatul se ridică cu mâna și unde se observă că nu alunecă la întins, se presară cu făină, ca să nu se lipească de nailon. Se împarte foaia în trei părți egale, pe latura mai lungă, trăgând cu muchia unui cuțit două linii superficiale (fără să se taie

aluatul). Pe două din aceste părți alăturate, cu un cuțit lat, se împarte 1/3 din untul sau margarina moale, în grămăjoare, care se întind cu cuțitul în timp ce cu cealaltă mână se ține de marginea foii, ca să nu se deformeze aluatul. Partea neunsă se aduce peste partea unsă de la mijloc, iar peste aceasta, partea unsă de la margine. În acest mod, foaia de aluat se împăturește în trei. Ca să fie mai ușor la ridicarea foii de aluat de pe masă, ne putem ajuta cu foaia de nailon. Se introduce mâna sub foaia de nailon, se îndoaie încet nailonul împreună cu aluatul, începând chiar din locul unde se unește partea neunsă cu partea unsă de la mijloc și, când ne-am asigurat că este orientată bine, se lasă să cadă peste partea de la mijloc, împreună cu foaia de nailon (care se desprinde apoi foarte ușor). După aceea, se suprapune și cealaltă parte, la fel. Aluatul, astfel împăturit, se întoarce cu latura mai lungă în fața noastră, se întinde din nou în foaie, de data aceasta mai groasă (circa 5-6 mm). Se ia a doua parte din grosime și se întinde pe foaie care se împăturește, la fel, în trei. Cu ultima parte de grăsime se procedează exact la fel. Numai prima împăturire este mai dificilă, foaia fiind mai subțire. După ultima împăturire, aluatul se taie în jumătate pe latura mai lungă, cu cuțitul trecut prin făină, apoi jumătățile se suprapun cu o foaie de nailon între ele și se țin în frigider 20 de minute, ca să se întărească puțin grăsimea (așezate pe un platou), însă fără să înghețe. După aceea, aluatul se întinde în foaie, după necesități, fără a se mai împături și se coace în aceeași zi.

Aluat cu untură

500 g untură, 600 g făină, 2 ouă mari, 30 ml zeamă de lămâie sau 15 ml oțet completat cu apă (15 ml), 150 ml apă, o linguriță cu vârf de sare

Untura proaspătă de porc se curăță de pielițe și se trece de două ori prin mașina de tocat. Într-un lighehaș de 2 l se pun apa, zeama de lămâie sau oțetul, ouăle întregi, sarea și 50 g de untură. Se amestecă puțin, apoi se adaugă 400 g de făină și se frământă cu mâna 10 minute. Aluatul se așază pe o foaie de nailon, presărată cu făină, unde se lasă să se odihnească 10 minute. În același lighenaș, se pune restul de untură și de făină. Se amestecă bine cu furculița sau cu mâna (untura fiind mai compactă decât grăsimea topită), până când se omogenizează perfect, apoi se adună în formă de dreptunghi (în lighenaș) și se împarte în 3 părți, aproximativ egale, marcându-se cu cuțitul, numai prin două linii superficiale.

Aluatul se întinde și se împăturește cu untura în trei reprize, așa cum s-a procedat la „Aluatul franțuzesc făcut la cald", apoi se lasă la frigider 20 de minute. Se poate întrebuința pentru oricare din preparatele indicate la aluatul franțuzesc. Crește foarte frumos și se desface în foi ca și acesta.

Aluat pentru ecleruri sau „pâte à choux"

125 g făină, 100 g unt sau untdelemn, sau margarină, 1/4 l apă, 3 ouă mari (60 g bucata sau mai mari), 1/2 linguriță sare

Aluatul este cunoscut sub această denumire, deoarece eclerurile și choux-urile sunt prăjituri preparate din acest aluat. Într-o oliță de un litru se pun să fiarbă apa, grăsimea și sarea. Când dă primul clocot, se trage olița de pe foc, se adaugă toată făina deodată și se amestecă repede, trecând iar pe foc (dar nu direct pe flacără). Se amestecă de câteva ori, până când se dezlipește aluatul de fundul vasului. Se lasă apoi să se răcească sau se răcește, amestecându-l în continuare, pe apă rece. Când este aproape rece, se pun ouăle întregi, pe rând, amestecând bine după fiecare, până se încorporează în aluat. Dacă ouăle sunt mici, în jur de 50 g, se pun 4 bucăți, ca aluatul să fie destul de moale, fără să curgă, să-și mențină bine forma, după ce se pune în tavă.

Din acest aluat se prepară diferite deserturi: ecleruri, choux à la créme, profiterol, gogoși cu cacao sau aperitive, caroline. Aceste preparate se pun în tava neunsă și se coc în cuptorul dinainte încins la maximum. După 10 minute de când s-au introdus la cuptor, focul se reduce la mijlociu (aceasta depinde și de felul cum încălzește cuptorul). Acesta nu se deschide 20 de minute, până când aluatul se ridică și prinde formă, altfel se va lăsa, rămânând cleios. Aceste preparate trebuie să crească de două ori pe cât au fost și să rămână goale la mijloc. Se coc circa 30 de minute, ca să fie puțin rumenite; dacă se țin mai puțin timp la cuptor, rămân cleioase la mijloc.

Preparatele din acest aluat se usucă repede, chiar și până a doua zi. Pentru a le păstra frăgezimea, se vor pune imediat ce s-au răcit în pungă de nailon la rece sau la frigider, unde se pot păstra chiar mai mult timp. La nevoie, se încălzesc 10 minute în cuptor, ca să se reîmprospăteze și, după ce s-au răcit, se umplu imediat cu compoziția respectivă. Chiar și cele umplute se pot păstra mai multe zile, pe platou, în pungă de nailon, la frigider.

Ecleruri

Pentru acest preparat este nevoie de un cornet din pânză deasă sau impermeabilă. Se poate confecționa din 30 cm de pânză de nanghin. Se taie un pătrat de 30/30 cm care se îndoaie pe diagonală și apoi cele două laturi se cos la mașină, până la vârf. Se taie vârful, ca să se obțină un orificiu, cât să intre un deget, care apoi se festonează de jur împrejur, ca să nu se deformeze (dintr-o lățime, se pot obține două cornete). Aluatul pentru ecleruri se introduce în cornet și, în tava neunsă, apăsând pe cornet, se așază în bastonașe lungi de 8-10 cm și groase de 2,5-3 cm, cu distanța de 3-4 cm între ele. Se coc după indicațiile date la „Aluat pentru ecleruri". Se scot din tavă pe un platou, se

lasă să se răcească în bucătărie, apoi se glasează deasupra cu șerbet de cacao, de zahăr ars etc. Glasarea se face mai ușor când eclerul este întreg, neumplut: ținând eclerul cu mâna, se introduce numai partea de deasupra în glazură (v. „Glazuri") și apoi se lasă să se usuce. Eclerul se taie într-o parte, pe lungime și se umple cu cremă de vanilie (v. „Cremă de vanilie"). Eclerul glasat se poate tăia și complet în jumătate; jumătatea neglasată se umple cu cremă mai multă și se acoperă cu jumătatea glasată.

Choux à la crème

În vârful cornetului se introduce un șpriț cu orificiul de 1 cm diametru, sau ceva mai mare. Aluatul de ecler se pune în cornet și, în tava neunsă, se așază în formă de spirală, ca un con cu baza de 4 cm și înălțimea tot de 4 cm (distanța dintre conuri va fi de circa 4 cm). În lipsa cornetului, se pune câte o linguriță cu vârf din aluat; aceste gogoși se așază cu o distanță de 3 cm între ele. Se coc 30 de minute, după indicațiile date la aluatul pentru ecleruri. Nu se deschide cuptorul, în nici un caz, 20 de minute. Choux-urile vor crește frumos și vor fi goale înăuntru. După ce s-au răcit, li se taie câte un capac (pe la jumătatea lor), se umplu cu cremă rece de vanilie și li se așază capacul.

Se pudrează cu zahăr sau se ornează cu câte o rozetă din frișcă cu gelatină (v. „Frișcă cu gelatină"), cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat.

Profiterol

Aluatul de ecleruri se pune cu linguriță (cât o măslină mare) în tava neunsă. Distanța dintre profiteroluri trebuie să fie de 2 cm. Tava se introduce în cuptorul bine încins. Se coc circa 20 de minute, dar cuptorul nu se deschide 15 minute. Când sunt reci, se glasează pe jumătatea de deasupra, exact ca și eclerurile, și se lasă să se usuce. Se taie apoi în jumătăți și se umplu cu cremă de tort cu aroma preferată.

Profiterolurile se aranjează pe un soclu de frișcă cu gelatină (v. „Frișcă cu gelatină") cu grosimea de 3-4 cm și se țin 2-3 ore la rece.

Gogoși cu cacao din aluat de ecleruri

Se coc în tigaie specială pentru ochiuri sau în cratiță obișnuită în care s-a pus untdelemn într-un strat de 3-4 cm (v. „Gogoși"). Se ia cu linguriță aluat de mărimea unei nuci, care se lasă să cadă în fiecare ochi. Gogoșile nu vor fi rotunde, ci colțuroase. Se coc la foc mijlociu (nu direct pe flacără), câte 3-4 minute pe fiecare parte; cresc foarte frumos. Se întorc și se scot din grăsime cu o andrea subțire din sârmă, ca să se scurgă bine.

După ce s-au răcit puțin, se trec, tot cu ajutorul andrelei, prin cacao amestecată în părți egale cu zahăr pudră, la care se adaugă puțin zahăr vanilat.

Aluat pentru tăiței

Pentru aluatul de tăiței, ouăle trebuie să se cântărească dinainte, deoarece cantitatea de făină care se va pune va fi o dată și jumătate cât greutatea acestora, adică, la un ou de 60 de g, se vor pune 90 g făină.

Într-un lighenaș, ouăle se bat bine cu furculița, până când încep să facă spumă, se amestecă apoi cu făina (cu furculița) și se frământă cu mâna, până când aceasta se încorporează bine. Aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon mai groasă, presărată cu făină și se frământă, îndoind mereu aluatul sub podul palmei, circa 5 minute, până când se dezlipește de mână și de masă și nu mai necesită făină (frământatul în acest fel este specific pentru foaia de tăiței). Aluatul trebuie să fie mai vârtos, dar nu prea tare, ca să se poată întinde fără greutate. Dacă se taie cu cuțitul, se observă băsicuțe pline cu aer. Aluatul se taie în atâtea bucăți, câte ouă au fost întrebuințate. Bucățile se adună în formă de mingi care se lasă la marginea mesei, acoperite cu o foaie de nailon, ca să nu prindă crustă, urmând să se întindă pe rând. Pentru a întinde bine foaia de tăiței este nevoie de o vergea (sucitor) lungă de circa 70 cm, cu diametrul de circa 4 cm (să aibă aceeași grosime de la un capăt până la celălalt). Aluatul se lasă să stea 10 minute, ca sa devină mai elastic și apoi se întinde cu sucitorul prima foaie, în formă rotundă, cât mai subțire, aproape transparentă. Foaia se rulează mereu pe sucitor, mutând sucitorul de fiecare dată de jur împrejurul foii, ca aceasta să se întindă treptat rotund, presărând și puțină făină unde este necesar, ca să nu se lipească. Foaia se lasă apoi să se usuce 10-15 minute, întinsă pe o față de masă (din pânză). Înainte de a fi complet uscată, se taie în sferturi, acestea se așază unele peste altele, potrivind partea mai uscată peste partea mai puțin uscată, se rulează, fără să se preseze, și apoi ruloul se așază pe o planșetă mai mică și se taie în tăiței subțiri sau mai lați, după necesități. Tăițeii se răsfiră, cu cuțitul, pe masă, pe măsură ce se taie câte o bucată din rulou, ca să nu se lipească între ei. Foile se întind până când se termină toate, însă se taie pe măsură ce se zvântă, altfel se sfărâmă (prea uscate).

Ca să se preseze ruloul cu mâna în timp ce se taie și ca foițele să nu se lipească între ele, mâna stângă se va sprijini pe podul palmei și pe degetul mare, lateral, în partea dreaptă a ruloului, pentru a avea stabilitate, iar cu restul degetelor, ruloul se va ține ușor, fără să se preseze. Tăițeii răsfirați în strat nu prea gros, bine uscați (3-4 ore), se păstrează în cutie de carton, la loc uscat, folosindu-i la nevoie.

Aluat pentru foi grecești (ștrudel)

800 g făină, un ou, 15 ml untdelemn, 150 ml apă, 1/2 linguriță de sare

Într-un lighenaș se pun oul, untdelemnul, apa și sarea și se bat puțin; apoi se adaugă făina, amestecând cu cuțitul.

Aluatul se frământă cu mâna, 10 minute, bătându-l mereu în lighenaș, până când se formează băsicuțe cu aer la suprafața lui și se desprinde de mână și de vas. Dacă masa pe care se va întinde este mică, aluatul se va împărți în două părți și fiecăreia i se dă forma rotundă. O jumătate din aluat se pune pe o foaie de nailon presărată cu făină și se acoperă bine cu nailon, ca să nu prindă crustă.

Cealaltă jumătate se așază pe masa acoperită cu o față de masă mai uzată, presărată bine cu făină sau, preferabil, cu pudră de amidon, cu care se pudrează și mâinile, ca aluatul să alunece mai bine la întins. Aluatul, așezat chiar în mijlocul mesei, se lasă să stea 10 minute acoperit, ca să devină mai elastic și să nu prindă crustă. Se ridică apoi de pe masă și, așezat pe dosul mâinilor (pudrate bine cu amidon), se întinde mai mult mijlocul ca să se subțieze, apoi se așază pe masă. Și, cu dosul mâinilor introduse sub foaie, se trece treptat de jur împrejurul mesei, până când tot aluatul se întinde în foiță subțire. Este de preferat ca aluatul să se împartă, când este gata, în bucăți mai mici, dacă masa este mică, ca să încapă toată foaia întinsă pe masă; dacă va trece cu mult peste masă, foaia se va lucra mai greu.

Marginea aluatului, care rămâne întotdeauna mai groasă, se va desprinde de jur împrejur, răsucindu-se pe deget. Acest aluat se poate prelucra ca aluatul pentru „Scovergi" sau „Merdenele". Foaia ca o foiță de țigară se va usca în 6-7 minute, de aceea trebuie folosită imediat după ce s-a zvântat puțin, altfel, dacă se usucă complet, se va zdrobi. Se stropește imediat pe toată suprafața cu pensula înmuiată în unt topit sau untdelemn amestecat cu unt sau margarină topită. Marginile neunse (care au trecut peste masă) se ridică cu ajutorul feței de masă și se răstoarnă peste partea unsă (se mai stropesc unde este nevoie, ca toate foile să fie unse între ele), îndreptându-se totodată și marginile aluatului de pe masă.

Din foi se pregătesc rulouri sau plăcinte umplute cu brânză, carne, cireșe, vișine, dovleac sau baclava, trigoane.

Rulouri din foi grecești

Din cantitățile indicate mai sus se pot face 4 rulouri, deci dintr-o foaie se fac 2 rulouri. După ce s-au îndreptat marginile, cum s-a arătat, pe latura mai lungă a foii se presară griș, pe o lățime de circa 15 cm, și peste acesta se așază umplutura în formă de sul. Se rulează cu fața de masă ridicată, până la mar-

ginea cealaltă. Rulourile se taie după lungimea tăvii și se așază în tava unsă cu grăsime, cu distanța de 3-4 cm între ele, ungându-se și deasupra cu grăsime. Tava se introduce în cuptorul bine încins și rulourile se coc circa 30 de minute, fără să se deschidă cuptorul 20 de minute. După aceea, tava se poate întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform și focul se poate reduce, ca rulourile să nu se rumenească prea tare. Rulourile se scot calde din tavă, mai ales cele cu fructe, dacă au lăsat zeamă, ca să nu se lipească de tavă când se vor răci (dacă s-au lipit, se încălzește puțin tava pe plită, ca să se poată dezlipi). Se servesc calde sau reci, tăiate în bucăți de 4-5 cm, pudrate cu zahăr și vanilie.

Cealaltă jumătate de aluat se întinde și se pregătește la fel.

Baclava

1/2 kg foi proaspete pentru plăcintă, 1/4 kg nuci măcinate, 30 g pesmet
Siropul: *300 g zahăr, 100 ml rom, un pachet de zahăr vanilat, o lămâie mare, 250 ml apă*

Într-o tavă mijlocie (circa 23/33 cm sau ceva mai mare) emailată, unsă cu unt topit sau untdelemn, se așază o foaie de aluat de ștrudel (procurate din comerț sau făcute în casă; dacă nu acoperă toată tava, se pot înnădi) care se stropește bine cu pensula înmuiată în untdelemn amestecat cu unt sau margarină topită. Peste ea se așază alte două foi, stropite la fel cu grăsime, ca să nu se lipească la copt. Ultima foaie (a treia), după ce s-a stropit cu grăsime, se presară cu 1/7 din nucile măcinate și amestecate cu pesmetul (fără zahăr). Peste ele se așază alte șase foi, fiecare din ele stropită cu grăsime și presărată cu nuci și pesmet; se termină cu alte 2-3 foi, stropite între ele numai cu grăsime, ca la început (fără nuci). Se stropește și deasupra cu grăsime. După ce s-a lăsat tava la rece 30 de minute, cu un cuțit bine ascuțit, baclavaua se taie în pătrate de 5/5 cm. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, unde se lasă 50-60 de minute. Nu se deschide cuptorul 30 de minute; după aceea se mai reduce focul (mai mult să se usuce baclavaua). Zahărul, după ce s-a dizolvat în 1/4 l de apă, se fierbe 2-3 minute. Când se ia de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și zeama de lămâie (circa 50 ml).

Când tava se scoate din cuptor, baclavaua se stropește imediat cu tot siropul călduț. Se lasă până când nuca și pesmetul absorb bine siropul și apoi se servește. Baclavaua coaptă în tavă nesmălțuită capătă gust de metal (deoarece siropul are zeamă de lămâie).

Trigoane

1/2 kg foi de plăcintă (ștrudel), 250 g nuci măcinate, 30 g pesmet, 150 ml lapte, 100 g zahăr, coajă de lămâie, unt, untdelemn sau margarină
Siropul: *250 g zahăr, 200 ml apă, 50-100 ml rom, 3 linguri zeamă de lămâie*

Foaia de plăcintă se taie în fâșii de 6-7 cm lățime și circa 40 cm lungime. Se suprapun 2-3 fâșii stropite între ele. Fâșia de deasupra se unge cu pensula înmuiată în grăsime. La un capăt se pune o linguriță cu vârf din umplutura de nuci amestecată cu pesmet (nucile măcinate, laptele, zahărul și coaja de lămâie se amestecă pe foc, 2-3 minute, până când se îngroașă. După ce s-a răcit, compoziția se amestecă cu pesmetul). Fâșiile se îndoaie, în formă de triunghi, peste nucă și se rulează în continuare, în triunghi, până la sfârșit. Triunghiurile se așază în tava unsă puțin, cu o distanță de 2 cm între ele și apoi se ung și deasupra cu grăsime. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă 30 de minute, până când trigoanele se rumenesc puțin.

După ce tava s-a scos din cuptor, trigoanele fierbinți se iau cu o spatulă și se trec, un minut, în siropul călduț, preparat ca pentru baclava și se așază pe platou. După ce au absorbit siropul (care s-a luat odată cu ele), se servesc.

Aluaturi care se desfac în foi, pentru plăcintă sau rulouri

Aceste aluaturi se pot realiza din făină, apă sau lapte, puțină margarină, unt sau untură, puțină sare și coajă de lămâie. Se frământă în castron ca și aluatul franțuzesc circa 10 minute, apoi se întind în grosime de 4-5 mm. Se împăturesc după unul din exemplele care vor fi prezentate în continuare; din această împăturire vor rezulta foițele. După ce sunt gata, toate aceste aluaturi se țin la frigider 20 de minute, ca să se întărească puțin grăsimea (fără să înghețe) și să se poată întinde foile mai ușor, fără prea multă făină. Este indicat ca aceste aluaturi să se coacă sub formă de rulouri cu oricare din umpluturi, deoarece acestea cresc și se coc mai bine, cea mai mare parte a lor fiind expusă căldurii și numai o mică parte, de la bază, rămânând puțin umezită din cauza umpluturii. Lichidele se vor măsura cu sticla gradată, de tipul biberonului cu baza mică.

300 g făină, 200 g margarină, unt sau untură, un ou, o lingură zeamă de lămâie (15 ml), 1/2 linguriță sare, 120 ml apă sau lapte

Într-un lighenaș se freacă cu furculița 100 g de grăsime, ținută puțin la cald, ca să fie moale, apoi se adaugă oul întreg, coaja și zeama de lămâie, sarea, apa și, la urmă, făina. Se amestecă bine și apoi se frământă cu mâna circa 10 minute, până când aluatul se desprinde de mână și de vas. Se pune apoi pe masă, pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, se modelează cu mâna în

formă de dreptunghi (v. „Aluat franțuzesc făcut la cald") și apoi se lasă să se odihnească 10 minute, ca să devină mai elastic. După aceea, se întinde în foaie dreptunghiulară de 5-6 mm grosime care se împarte, pe latura mai lungă, în 3 părți egale, marcându-le cu două linii superficiale. Două părți alăturate se ung cu grăsimea rămasă, frecată puțin ca să fie moale, apoi foaia se împăturește în trei, cum s-a arătat pentru aluatul franțuzesc. Aluatul se întinde, din nou, în foaie cu grosimea de 5-6 mm care apoi se îndoaie în jumătate și încă o dată în jumătate; vor rezulta, astfel, mai multe foi suprapuse. Aluatul se ține la frigider 20 de minute, apoi se întinde în foaie de 3-4 mm din care se fac rulouri umplute cu brânză, carne, fructe (v. „Aluat franțuzesc"). Aluatul este suficient pentru 3 rulouri coapte în tavă mijlocie de 33/23 cm sau ceva mai mare.

Aluat fraged sau „nisipos"

În acest aluat, elementele de bază – untul, oul, zahărul, făina vor intra în diferite proporții, uneori combinate și cu alte elemente. Proporția de bază este: 300 g de făină, 200 g de unt, 100 g de zahăr pudră, 2 gălbenușuri, un vârf de cuțit de sare, un plic de zahăr vanilat. Din acest aluat fin se pot face tot felul de fursecuri (rondele, covrigei, cununițe, tarte) și foaie de plăcintă cu fructe sau brânză etc.

Aluaturile nisipoase, realizate din elementele de bază indicate anterior, sunt fragede, fără a avea nevoie de alte adaosuri – praf de copt, bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar) sau drojdie, care să le frăgezească; însă, când în compoziția lor se adaugă smântână sau lapte, este nevoie de aceste adaosuri, altfel devin cleioase la copt.

Modul de preparare cel mai corect este să se frece, 2-3 minute, grăsimea cu zahărul (cu lingura) într-un lighenaș, ca să se înmoaie și să se omogenizeze, încât să se poată încorpora repede toate celelalte adaosuri, fără să se amestece prea mult. Frământatul prelungit face ca aluatul nisipos să se taie, adică să se separe grăsimea din el (se brânzește). În acest caz, aluatul se poate repara, dacă se adaugă puțin lichid (apă, lapte, smântână etc.) care-l va înmuia, încorporând grăsimea care s-a separat. Pentru a deveni din nou sfărâmicios și fraged, trebuie să se adauge și o substanță care să-l afâneze – praf de copt, bicarbonat de sodiu, de amoniu. Aceste substanțe chimice se amestecă cu făina care, de obicei, se adaugă în compoziție la urmă. În prezența unui lichid din aluat, ele se descompun și degajă dioxid de carbon, însă numai când preparatul este în cuptor, la căldură; dioxidul de carbon se dilată, făcând aluatul poros, adică sfărâmicios, fraged. Când praful de copt sau bicarbonatul de sodiu vin în contact cu o substanță acră (acidă) aflată în compoziție – zeamă de lămâie, iaurt, smântână, dioxidul de carbon se degajă imediat, la rece. Important este

ca dioxidul de carbon să se răspândească în toată masa aluatului, adică după ce au fost adăugate toate ingredientele, inclusiv făina, facându-l astfel, în timpul coptului, să se despartă în părticele foarte mici, adică să devină poros, nisipos, nu cleios. Se poate trage ușor concluzia ce greșit este obiceiul de a „stinge" praful de copt sau bicarbonatul cu oțet, în afara aluatului (ca să se evite mirosul caracteristic al bicarbonatului, în special); se produce instantaneu „o fierbere" cu eliminarea dioxidului de carbon care, astfel, se pierde și ceea ce rămâne și se adaugă în aluat nu mai are nici un efect. Se poate folosi orice substanță acră (iaurt, smântână, zeamă de lămâie sau oțet) în aluaturile în care s-a pus bicarbonat sau praf de copt, cu condiția ca una dintre ele, fie praful de crescut, fie substanța acră, să fie adăugată chiar la urmă, pentru ca degajarea dioxidului de carbon, produs prin combinarea lor, să aibă loc în toată masa aluatului, pentru a-l frăgezi.

Plăcintă din aluat fraged cu spumă de albuș

Aluatul: *300 g făină, 200 g unt sau margarină, 50 g zahăr pudră, 4 gălbenușuri sau un ou întreg și un gălbenuș (în cazul când avem albușuri la congelator)*
Spuma: *4 albușuri, 15 ml rom sau zeamă de lămâie, 280 g zahăr tos*
Umplutura: *1 kg fructe: cireșe, vișine, caise, piersici, mere, dovleac sau rubarbă (revent), 50 g gris sau pesmet, 1/2 linguriță praf de scorțișoară sau un plic de zahăr vanilat*

Într-un castron, se freacă untul sau margarina moale cu zahărul până ce se omogenizează, adăugând apoi ouăle pe rând (amestecând după fiecare), sarea, coaja de lămâie și, la urmă, făina. Aluatul se amestecă cu mâna, ca să se încorporeze făina, fără să se frământe și se lasă la rece 20 de minute. Se pune apoi pe masă sau pe o foaie de nailon presărată cu puțină făină, i se dă forma de dreptunghi, presându-l cu palma lateral și deasupra, ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte. Se întinde în foaie de 1/2 cm (fără praf de copt foaia nu trebuie să fie mai groasă, altfel, deși va crește puțin, va rămâne cleioasă) după lungimea și lățimea tăvii în care se va coace (circa 26-40 cm). Se poate pune în tavă când este de 1 cm grosime (ca să se ridice mai ușor de pe masă) și se va întinde în continuare, apăsându-se cu mâna după dimensiunile tăvii. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu și foaia de plăcintă se coace circa 20 de minute, până când se rumenește puțin. Aluatul fraged, fără praf de crescut sau drojdie care să-l afâneze, devine cleios, dacă peste el se pun fructele sau brânza, cât este necopt. Fructele trebuie să fie pregătite, amestecate cu grișul sau pesmetul, fără zahăr. Albușurile trebuie să fie bătute cu zahărul, când se scoate tava din cuptor. Deasupra foii coapte pe jumătate, presărată cu puțin griș (o lingură rasă), se așază repede fructele sau rubarba. Se coc în continuare, până când se înmoaie bine, circa

20-30 de minute. Apoi se scoate din nou tava din cuptor, se distribuie deasupra fructelor spuma în grămezi care apoi se nivelează; pe spumă se fac dâre cu furculița întoarsă. Tava se introduce, din nou, în cuptor și plăcinta se coace, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Aluatul va fi mai puțin fraged (preferat de unele persoane).

În fiecare aluat fraged se poate pune praf de copt, bicarbonat de sodiu sau de amoniu (amoniac alimentar) sau drojdie.

Plăcintă cu mere cu sos alb

Sos alb: *100 g unt (margarină, untdelemn) (sau amestecate), un vârf de linguriță de sare, 100 g făină, 1/2 l lapte proaspăt sau din lapte praf, 4 ouă mari plus un albuș rămas sau 2 ouă mari plus 3 albușuri, o linguriță cu vârf de gem din coji de portocale sau gem de caise, sau numai coajă rasă de lămâie sau portocală, sau zahăr vanilat, 150-200 g zahăr tos, 1 lingură rom sau zeamă de lămâie*

Umplutura: *1 kg mere, 50 g griș sau pesmet, un vârf de linguriță scorțișoară sau coajă de lămâie rasă. Pentru tapetat tava, 80-100 g pesmet obișnuit din franzelă sau din biscuiți rași prin răzătoarea cu găuri mari*

O tavă emailată de circa 26/40 cm se unge la bază cu 2-3 linguri de untdelemn sau margarină moale ori topită și se presară bine cu pesmetul în strat de 2-3 mm. Merele curățate de coajă se taie în sferturi, îndepărtându-li-se semințele, apoi fiecare sfert se taie în jumătate.

Se amestecă imediat cu grișul și scorțișoara, după care se așază în tavă peste pesmet în strat cât mai uniform, presărând grișul rămas peste ele.

Într-un lighenaș de circa 3 l (în care se va pregăti totul până la sfârșit) se pun grăsimea topită și făina, amestecându-se la foc mic 1-2 minute ca să se înfierbânte puțin, fără să se rumenească, apoi se stinge cu laptele fierbinte adăugat în 3-4 rânduri, amestecând de fiecare dată până se desfac toate cocoloașele formate, numai după aceea se adaugă alt lapte. La sfârșit, sosul va fi consistent ca o mămăliguță pripită. Se ia de pe foc și când este numai puțin călduț, se adaugă pe rând gălbenușurile, aromele și sarea (nici un aluat opărit nu se lasă să se răcească complet, deoarece se întărește, nu se mai poate omogeniza cu ouăle și vor rămâne cocoloașe).

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul sau zeama de lămâie, bătându-se până se întăresc din nou, după care se deșartă peste sosul alb și se amestecă cu telul în formă de pară, ușor, numai prin răsturnare, de jos în sus, ca să nu se piardă aerul din albuș, compoziția rămânând spumoasă. Aceasta se adaugă în lungul tăvii peste fructe, nivelându-se. Se introduce repede în cuptorul bine încălzit înainte cu 30 de minute. Cuptorul nu se deschide 20 de minute. Se coace circa 50 de minute, reducând focul după

30 de minute, în cazul în care cuptorul rumenește prea tare. Coaptă, se pudrează cu zahăr și se servește din tavă cu spatula, când este încă fierbinte, tăiată în pătrate. Este bună și rece sau reîncălzită 10 minute, acoperită, în cuptor.

La fel se poate prepara plăcinta cu cireșe, vișine, piersici, caise, prune, revent (rubarbă), brânză de vaci, urdă, dovleac etc. În aceste cazuri, în tava de circa 28/40 cm se va pune o foiță subțire de 5-8 mm din aluat dospit cu drojdie sau din aluat fraged cu praf de copt. Mai simplu, în tava unsă cu puțină grăsime moale și tapetată cu pesmet se așază felii subțiri de franzelă (5-8 mm) curățate de coajă, sau de cozonac mai vechi (curățat de coajă), care să formeze un soclu la baza tăvii, completând toate golurile dintre felii cu bucățele mai mici, apoi se stropesc abundent cu lapte în care s-a dizolvat puțin zahăr. Se pot pune și 2-3 ouă, cu care se bate bine laptele. Pentru circa 600 g de franzelă sau cozonac se pun circa 800 ml de lapte rece, lăsându-se până va fi absorbit în întregime. Se așază deasupra fructele (prunele fără sâmburi cu coajă spre aluat-franzelă, celelalte după specificul lor, lăsate întregi sau tăiate în felii de 1 cm grosime, toate presărate cu grișul sau pesmetul, imediat după ce au fost curățate, fără zahăr). Zahărul se va pune numai în albușul din cremă. Crema se deșartă peste fructe, se coace și se servește cu toate umpluturile enumerate, având de fiecare dată un preparat nou, cu o cremă excelentă.

Plăcintă cu fructe (vișine, cireșe, caise, mere etc.)

5 ouă mari plus un albuș rămas sau 3 ouă plus 3 albușuri, 250 g zahăr tos, o lingură rom sau zeamă de lămâie, 50 ml lapte, 125 g margarină (unt, untdelemn), 200 g făină, 1 plic zahăr vanilat, o linguriță cu vârf praf de copt, 750 g-1 kg fructe, 30-50 g pesmet (1-2 linguri cu vârf)

Se pregătește o tavă de circa 26/40 cm unsă bine cu grăsime solidă moale și tapetată cu făină.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și zahărul vanilat, romul sau zeama de lămâie, bătându-se până se întărește din nou ca o zăpadă. Se adaugă apoi gălbenușurile diluate cu 50 ml de apă rece, grăsimea topită călduță, răsturnându-se cu telul de 4-5 ori, ca să se amestece puțin cu albușul. Făina amestecată bine cu praful de copt și un vârf de linguriță de sare se adaugă toată deasupra, răsturnându-se în continuare cu telul de 9-10 ori, după care se deșartă imediat în lungul tăvii. Fructele pregătite înainte, amestecate cu pesmetul, se presară uniform deasupra și tava se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu. Nu se deschide cuptorul 20 de minute, apoi se mai poate reduce focul, dacă rumenește prea tare. Fructele vor intra în compoziția care crește și se rumenește frumos. Se coace circa 30 de minute.

Se servește caldă sau rece. Se taie numai cât este necesar, iar restul se introduce cu platoul în pungă de nailon să nu se usuce și se păstrează câteva zile.

Plăcintă cu cremă de lămâie pentru foi

Blatul: *5 ouă mari, plus un albuș rămas sau 4 ouă plus 2-3 albușuri rămase, 250 g zahăr tos, 1 lingură rom (15 ml), nu esență de rom (alcoolul ajută la umflarea și întărirea spumei), 125 g unt (margarină topită călduță sau untdelemn), 185 g făină, 1 linguriță praf de copt sau amoniac alimentar, 50 ml apă sau lapte, zahăr vanilat*

Pentru presărat deasupra: *60 g nuci tăiate felii groase și tocate mai mare cu cuțitul, 60 g zahăr cubic sau, în lipsă, zahăr pudră*

Siropul: *70 ml apă rece, 30 ml rom (2 linguri)*

Crema: *„Cremă de lămâie pentru foi"*

Se tapetează o tavă de circa 28/40 cm (sau ceva mai mică) unsă cu margarină moale și tapetată cu făină.

Nucile se amestecă cu zahărul cubic, zdrobit cu bătătorul de carne ca să rămână și bucățele de mărimea unui bob de mazăre (sau, în lipsă, cu orice zahăr care la copt se va carameliza puțin, conferind prăjiturii un gust plăcut).

Într-un lighenaș de 2-3 l se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și romul, bătându-se în continuare până se întăresc din nou, apoi se adaugă toate gălbenușurile (bătute bine cu laptele sau apa într-o ceașcă) și grăsimea topită (călduță) sau untdelemnul. Se răstoarnă compoziția de 4-5 ori cu telul, se deșartă toată făina deasupra (amestecată anticipat cu praful de copt), zahărul vanilat și un vârf de linguriță de sare, răsturnându-se în continuare cu telul de jos în sus de 9-10 ori, după care se deșartă compoziția în lungul tăvii, se nivelează și se presară deasupra nucile cu zahărul. Tava se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, fără să se deschidă cuptorul 20 de minute, reducând focul dacă rumenește prea tare. Se lasă să se răcească în tavă, apoi se desprinde cu un cuțit, se prinde cu ambele mâini și se răstoarnă, întorcându-se repede pe baza ei. Pe dosul unei planșete se taie apoi blatul pe grosime în 2 foi de jur-împrejur. Foaia de deasupra se așază ușor, alăturat, iar foaia de dedesubt se stropește cu toată apa și romul (fără zahăr) și se unge cu toată crema de lămâie peste care se așază foaia de deasupra (nestropită, ca să nu se rupă, fiind foarte fragedă). Se lasă la rece, așezată pe dosul unei tăvi, până a doua zi, să se frăgezească foile, apoi se taie în bucăți potrivite. Este delicioasă cu crema puțin acrișoară. În lipsa lămâii se poate unge foaia cu marmeladă acrișoară (coacăze, vișine, coarne) și peste ea orice cremă pentru foi coapte înainte.

Aluat pentru uscățele (minciunele)

Acest aluat se prepară din gălbenușuri, ouă întregi, smântână, puțin unt, puțină sare fină, 2-3 linguri de rom care-l frăgezește la copt, toate în proporții diferite, din ce se găsește la îndemână, plus făina. Se obține un aluat ca de tăiței, puțin mai moale, care se întinde în foaie, cu ușurință. Se amestecă toate ingredientele într-un castron și apoi aluatul se frământă pe masă, ca și foaia de tăiței, îndoindu-l mereu sub podul palmei, de la margine înspre mijloc, ca să se încorporeze cât mai mult aer. Când este gata (dacă se taie aluatul, se observă în interiorul lui bășicuțe pline cu aer), se adună aluatul ca o minge, se acoperă cu un șervet sau cu o foaie de nailon, ca să nu se usuce deasupra și se lasă să se odihnească 10 minute, ca să devină mai elastic și să se poată întinde mai ușor. Se întinde cu sucitorul, ca o foaie de tăiței, cu grosimea unei muchii de cuțit (2 mm). Se taie apoi cu ruleta (care are marginea ondulată) în fâșii de 3 cm lățime și 12-15 cm lungime; tăieturile dintre bucăți (fâșii) se fac pe diagonală. Fiecărei fâșii i se face o tăietură la mijloc, cu lungimea de 3 cm, pe unde se scoate un capăt, dând impresia unui nod.

După ce s-au pregătit toate minciunelele, se prăjesc în untdelemn. Într-o cratița de 2 l se pune 1 l untdelemn și se lasă să se înfierbânte la foc mijlociu (însă nu direct pe flacără). La început, se pune o bucățică de aluat în grăsime și dacă aceasta se ridică, rumenită, înseamnă că se pot pune uscățelele (câte încap, înghesuite). Se prăjesc câte 2-3 minute pe ambele părți, până când se rumenesc puțin.

Se scot cu o andrea din sârmă subțire, scurse bine de grăsime, se pudrează imediat cu zahăr pudră și vanilină și se servesc calde sau reci. Sunt foarte fragede și crocante.

Uscățele

1 ou întreg, 2 gălbenușuri, 100 ml smântână, 30 g unt, 20 ml rom, un vârf de cuțit sare fină și făină cât cuprinde

Se obține un aluat de felul celui descris anterior. Se lucrează și se coc cum s-a arătat.

Trandafiri din aluat de uscățele

2 ouă întregi, 3 gălbenușuri, 30 g unt, 150 ml smântână, 30-40 ml rom, un vârf de linguriță sare fină, făină

Se pun toate ingredientele într-un castron, amestecându-le bine, apoi se adaugă făina, formându-se un aluat mai vârtos, dar care să se poată întinde ușor. Se întinde în foaie rotundă, ca foaia de tăiței, cu grosimea de 2 mm, apoi

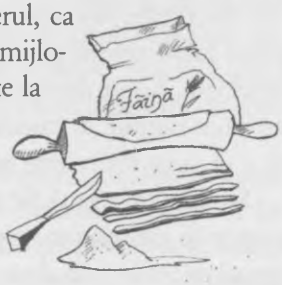
se taie în rondele, cu paharul de apă, vin sau lichior (cu marginea subțire), trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ele. Se crestează marginea fiecărei rondele în 5 locuri, cam până la jumătatea lor. Rondeaua mare se unge la mijloc cu puțin albuș (numai cât se pune degetul), peste ea se așază rondeaua mijlocie, se unge și aceasta la mijloc cu albuș și deasupra ei se pune rondeaua mică, apăsând cu degetul peste toate ca să se lipească. Aluatul rămas între rondele se frământă din nou (fără făină) și din el se fac alte rondele sau minciunele.

După ce sunt gata toate, se prăjesc în untdelemn fierbinte, ca și uscățelele, introducându-le în grăsime cu partea de deasupra în jos, ca să se desfacă precum petalele unui trandafir. Se coc pe fiecare parte câte 3-4 minute, fără să se rumenească prea tare. Se scot din grăsime cu andreaua de sârmă, scurse bine de untdelemn.

Se pudrează cu zahăr cu vanilie, apoi, în mijlocul fiecărui trandafir, se pune câte o boabă de vișină sau cireașă, din dulceață.

Aluat pentru tarte

Tartele se fac în forme speciale, rotunde, cu marginea ondulată, ca acelea de savarină, dar puțin mai mici. Se dau la cuptor în tavă, ca să se poată manipula mai ușor, fiind astfel și protejate, ca să nu se ardă aluatul. Pentru tarte, este bun orice aluat fraged (nisipos), fără praf de crescut sau drojdie, în care se vor pune 3-4 linguri de lapte sau o lingură de smântână, ca să nu fie prea sfarâmicios. Aluatul se întinde în foaie de 3-4 mm grosime și se taie în rondele, calculate să fie suficient de mari, ca să îmbrace bine formele până sus. Mai simplu, se va introduce o coală de hârtie albă (mai moale) în tarta neunsă, care se va presa bine ca să ia forma tartei. Apoi se va tăia partea care trece peste forma de tartă. După acest disc se va tăia aluatul, care se va așeza în formele bine unse cu grăsime solidă și tapetate cu făină, presându-se puțin cu degetele ca să ia forma ondulată a formelor. Se face cu furculița o înțepătură în aluat, la baza formei, pe unde va ieși aerul, ca aluatul să nu se ridice în băsici. Tartele se coc la foc mijlociu 20 de minute, în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu. Se scot calde din forme, așezându-le pe un platou, unele lângă altele (nu suprapuse).



După ce s-au răcit, tartele se umplu cu fructe, creme, frișcă. Tartele neumplute se pot păstra 3-4 săptămâni în cutie de carton.

Tarte

250 g făină, 2 albușuri, un ou întreg, 100 g unt sau margarină, 50 g zahăr, 50 ml smântână sau lapte, un vârf de cuțit sare, vanilie

Într-un castron se freacă grăsimea cu zahărul până când se înmoaie și se omogenizează, adăugând apoi gălbenușurile și oul întreg, sarea, aroma, smântâna sau laptele și, la urmă, făina; se amestecă bine, fără să se frământe. Aluatul se ține la rece 30 de minute, ca să se întărească grăsimea, apoi se întinde în foaie de 3-4 mm grosime și se taie în rondele după mărimea formelor. Rondelele se așază în forme și se coc, cum s-a arătat anterior.

După ce s-au răcit, tartele se umplu cu boabe crude de struguri, coacăze, cireșe, vișine, sau cu orice fel de fructe crude din care s-au scos sâmburii (care au), sau au fost tăiate în felii (cele mai mari). Fructele se așază în tarte numai înainte de servire, ca să nu lase zeamă; nu se pune zahăr peste ele din același motiv, ci numai 1-2 linguriță cu jeleu de fructe, peltea sau sirop bine legat.

Tartele se pot umple și cu cremă de vanilie, ca pentru plăcintă, modelându-se deasupra cremei câte o rozetă de frișcă simplă sau cu gelatină. De asemenea, se pot umple cu diferite creme cu gelatină, care se pun în tarte imediat ce sunt gata, lăsându-le să se închege în tarte; deasupra fiecăreia se face câte o rozetă de frișcă.

DIVERSE DULCIURI DIN ALUAT DOSPIT

Aluat de cozonac

Pentru cozonac este necesară făină albă de bună calitate. Făina nu trebuie să provină din grâu cu umiditate mare (încolțit), sau să fie păstrată în condiții improprii, cu grad mare de umiditate, știut fiind că umezeala provoacă degradarea glutenului din grâu sau din făină. Preparatele din astfel de făină nu vor mai crește, vor crăpa la copt; chiar și aluaturile fără drojdie nu se vor mai putea lucra pentru nici un preparat, ele devenind din ce în ce mai moi și lipicioase. Aceste defecte se pot constata numai dacă se încearcă făina. Se face un aluat simplu, în cantitate foarte mică, cu drojdie, care se va coace înainte de a se pune tot ce este necesar în cozonac sau alt preparat.

Drojdia trebuie să fie proaspătă sau congelată. Drojdia conservată în congelator își menține toate proprietățile, chiar și după 5-6 luni. Se păstrează în pungă de nailon, ca să nu se usuce; se scoate din congelator numai cantitatea necesară, cu 2-3 ore înainte de întrebuințare, ținând-o în bucătărie, ca să se încălzească. Drojdia dezghețată se freacă cu o linguriță cu vârf de zahăr, până

când se lichefiază. Zahărul stimulează dezvoltarea enzimelor din celulele de drojdie de bere, în prezența cărora are loc fermentația alcoolică a glucozei, rezultând dioxid de carbon, gaz care la copt se dilată și, fiind reținut de glutenul din aluat, face să crească aluatul. Dacă drojdia este congelată (mai veche), se va încerca puterea ei de fermentare, frecând 10 g drojdie cu o linguriță de zahăr, până când se lichefiază, lasându-se mai aproape de sursa de căldură; dacă în 30 de minute drojdia se umflă ca o spumă, înseamnă că se poate întrebuința pentru orice preparat.

Cu cât se va pune drojdie mai multă într-un preparat, procesul de fermentare va fi mai rapid și, deci, se vor consuma mai repede zaharurile simple; după aceea, aluatul va scădea, dacă nu se va coace când este crescut suficient și nu va mai crește la copt. Este foarte important ca drojdia să se pună proporțional cu cantitatea și conținutul preparatului și să se respecte timpul de fermentare și de coacere. Pentru aluaturile ușoare, cum este aluatul de pâine sau pentru acelea care au o cantitate mai mică de grăsime, gălbenușuri și zahăr, este suficient să se pună 30-40 g de drojdie la 1 kg de făină; însă, pentru aluaturile grele, cum sunt cele de cozonac, sunt necesare 50-80 g de drojdie la 1 kg de făină.

Cozonac simplu

1 kg făină, 8 ouă, 600 ml lapte, 50 ml untdelemn, 60 g drojdie, 200 g unt, 200 g zahăr, 20 ml rom, coaja rasă de la o lămâie și o portocală, o linguriță rasă de sare, un plic de zahăr vanilat, 50-100 g stafide

Într-un castron de circa 3 l se pun 100 g de făină care apoi se opăresc cu 200 ml de lapte clocotit; se amestecă repede cu lingura, până când se desfac toate cocoloașele, apoi se răsfiră puțin, ca să se răcească mai repede (opărirea unei părți din făină are ca scop să mențină moale cozonacul mai mult timp). Alături, în același castron, se freacă drojdia cu o linguriță cu vârf de zahăr, până ce se lichefiază și, când aluatul opărit este aproape rece, se amestecă cu drojdia (dacă drojdia se pune în aluatul fierbinte, se distruge și nu va mai fermenta). Maiaua astfel preparată se acoperă și se lasă să crească 15-20 de minute, mai aproape de sursa de căldură, până când își dublează volumul (dacă maiaua se pregătește cu făină neopărită, vor fi necesari numai 550 ml de lapte pentru 1 kg de făină).

În acest timp, gălbenușurile se freacă cu sarea, un minut, ca să-și învioreze culoarea. Nu se recomandă să se pună albușuri în cozonac, deoarece îl întăresc și-l usucă mai repede. Se vor folosi numai pentru prepararea umpluturii de nucă sau pentru alte prăjituri care se fac numai cu albușuri. Se pot înlocui 4 gălbenușuri cu 50 ml de lapte; deci, se vor pune numai 4 gălbenușuri la 1 kg de făină. Sau se pot pune până la 10-12 gălbenușuri la 1 kg de făină, reducând

cantitatea de lapte. În castronul cu gălbenușurile se adaugă zahărul, coaja rasă de lămâie și portocală, zahărul vanilat, romul, untdelemnul și 100 g de unt topit (puțin călduț) și se amestecă bine cu lingura.

După ce maiaua a crescut, se toarnă compoziția cu gălbenușurile peste ea, se clătește bine castronul cu restul de lapte călduț, care se deșartă peste maia și se amestecă bine. După aceea, se adaugă restul de 900 g de făină cernută, amestecând la început cu lingura, apoi frământând cu mâna, 15-20 de minute, până când aluatul se desprinde de mână și de vas. Frământatul cu mâna se face cu pumnul strâns și, din când în când, se aduce aluatul de la margine spre mijloc, ca și cum s-ar împături; în felul acesta se încorporează cât mai mult aer care la copt se va dilata și va contribui la creșterea aluatului. Aluatul este cleios la început, dar după circa 15-20 de minute de frământat, începe să se desprindă de mână și de vas; atunci, se pune restul de unt topit (100 g), puțin călduț. Se curăță cu lingura aluatul de pe mâini și de pe vas, lăsând să curgă untul pe sub aluat și se presară stafidele, dezlipite unele de altele. Din acest moment, aluatul nu se mai frământă, doar se întoarce de la margine spre mijloc și se bate cu dosul mâinii, ridicându-l treptat din părțile laterale, ca să se desprindă de vas și să se formeze straturi prin împăturire, până când s-a încorporat untul. Se acoperă și se lasă să crească 15-20 de minute, la loc călduț (să nu fie prea aproape de foc, ca să nu se opărească). După ce și-a dublat volumul, se așază imediat în forme.

Dintr-un kilogram de făină se pot face 4 cozonaci cu nucă, în forme lungi și înguste (de 35/6 cm), sau 2 cozonaci cu nucă și 1-2 simpli, depinzând de forma în care se vor coace. Pentru cozonacul simplu împletit se va proceda astfel. Se ia o treime sau jumătate din aluat (depinde de mărimea formei) și se pune pe o foaie de nailon, presărată cu foarte puțină făină. Se împarte bucata de aluat în două părți din care se fac două suluri lungi, fiecare cât de două ori lungimea formei în care se va coace. Sulurile se așază în cruce chiar la mijloc, unul peste altul, apoi capetele sulului care este dedesubt se încrucișează, peste ele se încrucișează capetele sulului de deasupra, alternându-se astfel până se termină; cozonacul se așază în formă lungă sau rotundă, unsă bine cu unt sau margarină solidă. Aluatul trebuie să ocupe jumătate din formă; dacă forma este mai mică, se vor face, tot în acest fel, doi cozonaci din jumătate de cantitate de aluat. Se lasă să crească la cald, până când se umple forma (circa 30 de minute), se unge apoi cu pensula înmuiată în ou bătut sau numai albuș bătut cu furculița (până când face puțină spumă). Forma se introduce în cuptorul încălzit cu 30 de minute înainte, la foc mijlociu. În cazul în care cozonacii s-au pus în două forme lungi, acestea se așază într-o tavă de prăjitură și astfel se introduc în cuptor, ca să se poată manevra mai ușor și să nu se ardă. Cozonacul se coace în circa 50-60 de minute, depinzând de mărimea lui. Cuptorul nu se deschide 25 de minute, până când cozonacul prinde bine formă; atunci, după ce s-a rumenit puțin, tava se poate

întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform, și focul se reduce puțin, dacă rumenește prea tare. După ce s-a copt, se scoate forma, se trece cu cuțitul pe marginea ei, se înclină lateral și se lasă cozonacul să alunece, ușor, pe o planșetă. Dacă cozonacul s-a copt în formă lungă și îngustă, se lasă culcat lateral, deoarece, având baza mai îngustă decât înălțimea, se va presa aluatul pufos. Dacă forma în care s-a copt este mai lată la bază, sau rotundă, cozonacul se lasă să se răcească pe baza lui. Se acoperă bine, imediat, cu șervete groase și se lasă în bucătărie până la răcirea completă. Dacă se țin imediat la rece, vaporii din ei se condensează, umezesc aluatul și cozonacii devin cleioși, defect care nu se mai poate repara. Se păstrează la rece, în sac de pânză, introdus în pungă de nailon, ca să nu se usuce.

Cozonac cu nucă

Se ia jumătate din aluatul preparat dintr-un kilogram de făină, se așază pe o foaie de nailon presărată cu puțină făină, i se dă cu mâna forma dreptunghiulară, presându-l cu palma, ca să aibă aceeași grosime peste tot. Se presară și deasupra puțină făină, apoi se întinde cu sucitorul în foaie dreptunghiulară de 3-4 mm grosime, cu o latură cât lungimea formei în care se va coace (35 cm), iar cu cealaltă, cât iese (circa 60 cm, deci 35/60 cm). Aluatul se întinde numai de la mijloc spre margine, fără să se ridice de pe masă, deoarece când se rulează, foaia se va dezlipi ușor de pe nailon. Se bat spumă 4 albușuri (care au fost puse separat), se adaugă 160-200 g de zahăr tos și o lingură cu rom (15 ml), care ajută să se dizolve mai repede zahărul și umflă spuma, bătându-se în continuare până când se întăresc din nou. Se pun apoi 150 g nuci mărunțite, amestecând ușor cu telul numai prin răsturnare, de jos în sus, de 8-9 ori, apoi se deșartă în grămezi, care se vor întinde uniform, cu cuțitul, pe toată suprafața foii. Foaia se taie în jumătate pe latura de 60 cm, obținându-se astfel 2 foi de circa 35/30 cm; prima foaie se rulează pe latura mai lungă (35 cm), începând de la tăietura din mijloc spre margine. Forma (lungă și îngustă), unsă cu unt, margarină sau untdelemn, se așază culcată cu deschizătura spre rulou și, cu o mișcare rapidă, acesta se rostogolește direct în formă. Dacă ruloul este puțin mai lung, se vor introduce repede, mai întâi, capetele în formă și apoi mijlocul, deoarece fiind umflat cu umplutura spumoasă, nu se poate manevra mult. Se va proceda și cu foaia a doua la fel, lăsând-o să crească 10 minute la un loc mai călduț. Cele două tăviețe se așază într-o tavă de prăjituri (cu care se manipulează mai ușor), care se introduce în cuptorul încălzit cu 30 de minute înainte la foc mijlociu, unde se lasă 50-60 de minute. Nu se deschide cuptorul 30 de minute, apoi focul se mai reduce, ca să se pătrundă cozonacii în interior, fără să se rumenească prea tare. După ce s-au copt, se scot din forme și se păstrează cum s-a arătat înainte.

Pască din aluat de cozonac cu cremă de brânză

750 g brânză de vaci proaspătă, 100 g unt, 200 ml smântână groasă, 50 g griș, 30 g făină, 200 g zahăr, 5 ouă, 1/2 linguriță sare, 50-100 g stafide, 30 ml rom, coajă rasă de lămâie

Într-o cratiță de circa 3 l (sau tavă smălțuită mai mică, cu marginea mai înaltă) sau în două forme rotunde (cratițe de 1,5 kg), unse cu unt sau margarină solidă, se pune o foaie de aluat cu grosimea de 2 cm. Pe margine se așază o cunună din suluri împletite. Se răsucesc 4 suluri de grosimea unui creion, de aceeași lungime, se prind toate la un capăt și se împletesc în patru, încrucișându-se câte două alternativ, până ce se termină. Dacă nu ajunge o împletitură, se mai face până când se completează cununa de jur împrejurul aluatului. Cununa se presează lateral ca să se ridice cât mai mult pe marginea vasului, iar în spațiul din mijloc se va pune umplutura.

Brânza se freacă cu dosul furculiței până când se omogenizează ca o cremă, adăugând apoi untul moale, smântâna, sarea, grișul, făina, coaja de lămâie, stafidele care au fost înmuiate cu o lingură de rom (împreună cu romul). Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul și romul rămas, bătându-se spuma în continuare, până când se întărește din nou, apoi se deșartă peste brânză, amestecând ușor, cu telul, prin răsturnare, dar nu prea mult. Brânza cu spuma se așază în spațiul împrejmuit de cunună, nivelându-se cu lopățica din plastic (cu care se adună și de pe vas). Peste cremă se face un grătar din suluri de aluat, de grosimea macaroanelor (5-6 mm diametru), așezate cu o distanță de 3 cm între ele. Deasupra se ung cu ou atât grătarul, cât și brânza, ca să se rumenească frumos. Forma (formele) se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă circa 50 de minute; focul se reduce după 20 de minute, ca pasca să nu se rumenească prea mult.

După ce se scoate din cuptor, pasca se pudrează cu zahăr cu vanilie și se servește fierbinte, din vasul în care s-a copt, tăiată în bucăți. Se poate scoate din formă numai după ce s-a răcit. Se servește și rece.

Pască din aluat de cozonac cu cremă de smântână

750 ml smântână groasă, 100 g făină, 2 plicuri zahăr vanilat, 5 ouă, 1/2 linguriță sare, 150 g zahăr tos, 50-100 g stafide, 30 ml rom

Forma se pregătește cu aluatul și cununa, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și o lingură de rom (15 ml), bătându-se spuma în continuare, până când se întărește din nou. Gălbenușurile se amestecă cu sarea și 1/3 din smântână, apoi cu făina, frecând bine cu dosul lingurii pe marginea vasului, ca să nu rămână cocoloașe. Se adaugă treptat restul de smântână și zahărul vanilat, apoi albușul spumă, cu care se amestecă ușor prin răsturnare, de jos în sus, cu telul, dar nu prea mult. Cununa de pe

marginea vasului se presează lateral ca să se ridice cât mai sus, turnându-se crema la mijloc, care se nivelează cu lopățica din plastic. Deasupra se presară stafidele, care au fost înmuiate înainte cu o lingură de rom (împreună cu romul, vor intra în crema moale). Cratița se introduce imediat în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu. Pasca se coace circa 40-50 de minute, fără să se deschidă cuptorul 25 de minute, ca să prindă bine formă; după aceea, se poate întoarce forma, dacă nu coace uniform cuptorul, sau se mai reduce focul, ca pasca să nu se rumenească prea mult. Crema va avea aspectul de budincă.

Pasca se pudrează cu zahăr și se servește fierbinte ca și precedenta.

Hanclich din aluat de cozonac

Aluatul: *jumătate din aluatul de „Cozonac simplu", preparat din 1 kg făină*
Crema: *4 gălbenușuri, 100 g unt sau 50 g unt și 50 g untură*

Gălbenușurile se pun într-un castron (albușul nu se pune, deoarece va forma o crustă tare), se amestecă cu furculița, adăugând grăsimea fierbinte în fir subțire ca la maioneză, până când se încorporează toată. Aluatul se împarte în 4 părți. Din fiecare bucată se întinde câte o foaie de circa 1 cm grosime, cât să acopere o tavă de mărime mijlocie (23/33 cm). Tava se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu; foaia se coace circa 20 de minute ca să se rumenească puțin; apoi se scoate din cuptor și, cu o pensulă, se unge repede cu 1/4 din cremă. După aceea, tava se introduce din nou la cuptor, unde se lasă 10-15 minute, ca hanclich-ul să se rumenească frumos.

Se servește fierbinte, pudrat cu zahăr cu vanilie, sau reîncălzit. Toate foile se coc la fel.

Hoarne (Kürtos Kalacs) din aluat de cozonac I

Aluatul: *1/2 kg făină, circa 300 ml lapte, 20 g drojdie, 2 gălbenușuri sau un ou întreg, 100 g unt, 25 g zahăr, 1/2 linguriță de sare, coajă de lămâie*
Pentru uns: *250 g untură de porc, 250-300 g zahăr tos*

Pentru a coace hoarnele trebuie să se confecționeze un sul sau chiar două (ca să se lucreze mai repede) din lemn de fag, de circa 20 cm lungime, cu diametrul, la un capăt, de 6-7 cm, iar la celălalt, de 7-8 cm, ca să poată aluneca de pe el aluatul când este copt. Prin mijlocul acestui sul se introduce o vergea din fier cu diametrul de 1 cm, lungă de circa 75 cm, care iese prin partea de la vârful sulului, cu 4-5 cm în afară, iar la celălalt capăt al sulului, se prelungește cu circa 50 cm, terminându-se cu un mâner rotund din lemn (de care se prinde și se mânuiește sulul deasupra sursei de căldură).

Într-un castron, se freacă drojdia cu zahărul, până se lichefiază, adăugând apoi 150 ml de lapte călduț și 200 g de făină; se amestecă bine cu lingura și se

lasă să crească până când își dublează volumul. Apoi se adaugă restul ingredientelor din rețetă, amestecând bine cu lingura și apoi se frământă cu mâna, 5-6 minute, până când se desprinde aluatul de mână și de vas. Aluatul se pune pe masă, sau pe foaie de nailon, presărată puțin cu făină; va fi puțin mai vârtos. Se modelează sub formă de sul mai gros și se taie în 8-9 bucăți egale. Fiecare bucată se modelează în formă rotundă de pâinișoare și se lasă pe masă să crească, numai până când se ridică puțin. Imediat, se va începe coptul (nu trebuie să dospească prea mult, căci se va înmuia aluatul și va atârna de pe sul).

În timpul cât dospește, se pregătesc toate cele necesare pentru copt. Într-o tăviță, cu lungimea aproximativ egală cu cea a sulului, s-a topit grăsimea, care trebuie să fie călduță, nu fierbinte (este de preferat untura de porc care se face în casă); pentru uns cu grăsime se pregătește o pensulă (de circa 3 cm lățime și 2-3 mm grosime). Zahărul se pune pe o foaie de nailon, la îndemână.

Se ia câte o pâinișoară, care se răsucește sub ambele palme, pe masa presărată cu făină, sub formă de șnur cu diametrul de 1,5-2 cm și lungimea de circa 70 cm. În altă variantă: se lasă aluatul (nedivizat în pâinișoare) să dospească până când se ridică puțin, api se întinde în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 1 cm și lungimea de circa 60 cm, care se taie pe lungime, apoi, în fâșii late de circa 2 cm, cu cuțitul trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el. În oricare variantă, aluatul se coace la jăratic de lemne sau de cărbuni sau la sobe cu gaz metan, la flacără, care nu trebuie să fie prea mare, ca să nu se pârlească aluatul și căldura să vină mai lateral. Când se începe coptul, se încălzește puțin sulul de lemn la foc, întorcându-l de jur împrejur, apoi, cu pensula, se unge bine cu grăsime de porc. Aceasta va fi absorbită imediat de lemn. Se pune apoi un capăt al șnurului de aluat (bine înfăinat) sau, în varianta a doua, o panglică de aluat trecută ușor prin făină (fără să se răsucească prea mult) la marginea dinspre vârf a sulului de lemn care se ține în poziția oblică sprijinit pe vergeaua de fier din vârf. Se execută o rotire a sulului, ca să se formeze o spirală, sub care se fixează capătul de început al aluatului (presându-se puțin cu degetul). Se continuă rotirea sulului, în timp ce se rulează aluatul în jurul lui, în spirală (cu distanța între spire egală cu grosimea aluatului sau chiar mai mare), calculând ca aluatul să ajungă până la capătul celălalt al sulului, pe care trebuie să se fixeze capătul terminal sub ultima spiră. Se rulează sulul pe masă, susținut puțin cu ambele mâini (de vergeaua din vârful sulului și de mâner), ca aluatul să nu se preseze prea mult, ci numai să se niveleze și să se umple golurile dinspre spire. Apoi se trece deasupra sursei de căldură, răsucind sulul (ținut cu mâna de mâner) până când aluatul prinde o crustă și se rumenește foarte puțin (2-3 minute). După aceea, aluatul se unge bine cu grăsime (cu pensula) pe toată suprafața și se învârtește, în continuare (3-4 minute), deasupra sursei de căldură, până când se rumenește frumos. Se unge, din nou, aluatul cu grăsime și se trece

numai un minut de jur împrejur, deasupra sursei de căldură, numai atât cât să se înfierbânte. Apoi se rostogolește prin zahărul pus pe foaia de nailon într-un strat cu grosimea de 1 cm, în timp ce se susține sulul, cu ambele mâini, ca să nu se turtească aluatul crescut. În locurile unde nu s-a prins zahărul, acesta se poate presăra cu mâna. După aceea, sulul se învârtește mai repede deasupra sursei de căldură (care nu trebuie să fie prea mare), deoarece zahărul se topește, formând o glazură de zahăr ars, care trebuie să curgă pe toată suprafața spirelor de aluat; dacă nu se învârtește repede, zahărul ars curge jos. În 2-3 minute, este gata. Ruloul se lasă să cadă vertical deasupra unei farfurii. Dacă nu se desprinde cu ușurință de lemn, se izbește vârful metalic de planșetă. Secretul ca hoarnele să nu se lipească de sul este ca aluatul să fie bine înfăinat, când se rulează. Sulul nu se unge cu grăsime decât la început, sau când hoarnele se desprind greu, sau după ce s-au copt 9-10 bucăți.

Hoarnele se servesc imediat calde. Se pot păstra reci în pungă de nailon ca să rămână fragede. Se reîncălzesc puțin la cuptor, înainte de servire. Hoarnele sunt bune și reci.

Hoarne (Kürtos Harghita) II

1 kg făină, 200 ml untdelemn, o linguriță sare (10 g), 25 g drojdie, 30 g zahăr, circa 800 ml lapte, circa 300 g untură de porc, 300-400 g zahăr tos

Într-un castron de circa 3-4 l se freacă drojdia cu zahărul până când se lichefiază, se diluează apoi cu laptele călduț, adăugând și sarea și, la urmă, făina. Aluatul se amestecă bine cu lingura, apoi se frământă bine cu mâna 10 minute; se adaugă untdelemnul, frământându-se în continuare 5-6 minute, până când se încorporează bine. Aluatul va fi mult mai moale decât un aluat de cozonac, însă hoarnele rezultate vor fi excelente. Se vor coace pe același sul cum s-a arătat în rețeta precedentă, pregătindu-se din timp grăsimea și zahărul.

Aluatul frământat se deșartă imediat pe masa presărată cu multă făină, apoi se taie în bucăți cântărite de câte 120 g fiecare, această cantitate de aluat fiind necesară pentru un horn de 20 cm înălțime. În total, vor rezulta circa 18 bucăți. Se taie numai 3-4 bucăți de aluat o dată, altfel, dacă stau înfăinate, vor prinde o crustă la suprafață, până urmează să se coacă; pe măsură ce se vor coace unele, se va completa cu alte porții de aluat bine înfăinate care se așază întinse ca niște panglici, una lângă alta, la marginea mesei.

Când se începe coptul, se încălzește lemnul, se unge bine cu grăsime, apoi se așază un capăt al panglicii de aluat (bine înfăinat) pe capătul de jos al sului (sprijinit pe vârf), ținându-se aluatul fix cu o mână, în timp ce cu cealaltă se învârtește sulul și odată cu el și aluatul, până ce îl acoperă în întregime. Aluatul, fiind moale, se întinde cu ușurință. Se rulează apoi ușor pe masă ca să se niveleze (susținut, ca să nu se preseze prea mult). Se trece apoi sulul în

apropierea sursei de căldură (2-3 minute), răsucindu-l, până când prinde o crustă și se observă din loc în loc puncte maronii (cât vârful unui băț de chibrit). Imediat, se trece sulul deasupra tăvii cu grăsime, ungând aluatul repede cu pensula pe toată suprafața, apoi din nou se trece la sursa de căldură, învârtindu-l (3-4 minute), până când se rumenește frumos peste tot. Apoi se unge încă odată cu grăsime și se trece un minut la căldură numai cât să se înfierbânte de jur împrejur. Imediat, se rostogolește prin zahăr din abundență, ținând lemnul suspendat puțin, ca să nu se preseze prea tare ruloul. Unde nu s-a prins zahăr, se va presăra cu mâna. Sulul cu aluat se trece din nou la sursa de căldură, 3-4 minute, învârtindu-l mai repede, până când se topește și se caramelizează zahărul, formându-se pe toată suprafața o glazură maro, strălucitoare. Se scoate sulul, ținându-l vertical și izbind fierul din vârf de o planșetă, ca să se desprindă ruloul și să alunece de pe sul. Hoarnele se așază vertical, pe o tavă, într-un loc mai cald, pe măsură ce se coc (nu la cuptor). Sunt bune și reci.

Sulul de lemn se unge în continuare, cum s-a arătat în rețeta precedentă.

Găluște de aur

250 g făină, 50 g unt, 50 g zahăr, 2 gălbenușuri sau un ou întreg, o linguriță rom, coajă rasă de lămâie, un vârf de linguriță sare, 20 g drojdie, circa 130 ml lapte, 150 g nuci măcinate, 100-150 g unt, 100 g zahăr tos, un plic de zahăr vanilat, marmeladă mai vârtoasă

Într-un castron se freacă drojdia cu zahărul până când se lichefiază. Se subțiază cu 50 ml lapte, se amestecă apoi cu o linguriță cu vârf de făină și se lasă la cald 15 minute să crească. După aceea, se adaugă gălbenușurile sau oul întreg, untul topit (călduț), sarea, coaja de lămâie, romul și restul de lapte și de făină. Aluatul se frământă bine, 6-7 minute, cu mâna. Se lasă să crească la cald, 15-20 de minute, până când își dublează volumul, apoi se întinde pe masă în foaie dreptunghiulară cu grosimea de 1/2 cm, care se taie în pătrate cu latura de 4-5 cm. Pe fiecare pătrat se pune câte 1/2 linguriță de marmeladă (care să nu se subțieze prea mult la căldură). Se adună marginile pătratului între degete, iar partea rotundă care învelește marmelada se trece prin untul topit (puțin călduț) într-o tigăiță, apoi prin nuca măcinată, amestecată cu zahărul tos și zahărul vanilat. Găluștele se așază una lângă alta, înghesuite (cresc la copt), într-o cratiță (circa 2 l) sau formă de cozonac (unsă bine cu unt sau margarină) în așa fel încât partea unsă a uneia să se alăture de partea neunsă a celeilalte. Peste acest rând se așază unul la fel, ca găluștele să ajungă până la jumătatea formei. Se lasă să crească circa 30 de minute, într-un loc călduț, apoi forma se introduce în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă 30-40 de minute. Nu se deschide cuptorul 20 de minute; după

aceea, se poate reduce focul, în cazul în care cuptorul rumenește prea tare. După ce s-a scos din cuptor, forma se răstoarnă pe un platou.

Găluștele, desprinse una de alta, se servesc calde, pudrate cu zahăr cu vanilie.

Cozonac cu nucă sau mac

Aluatul: *500 g făină, 100 g unt, 250 g smântână groasă, un plic de zahăr vanilat, coaja de la o lămâie, 1/2 linguriță sare, 8 gălbenușuri, 100 g zahăr, 40 g drojdie*

Umplutura: *8 albușuri, 300 g nuci măcinate sau 400 g mac măcinat, 300 g zahăr, 20 ml rom, un plic de zahăr vanilat*

Într-un castron se freacă drojdia cu zahărul, până când se lichefiază, se adaugă untul moale, smântâna, gălbenușurile, sarea, coaja rasă de lămâie și portocală, apoi făina. Aluatul se amestecă cu lingura, apoi se frământă cu mâna 10 minute, lăsându-l să crească la cald, circa 30 de minute, până când își dublează volumul. Se ung cu margarină solidă (mai moale) 4 forme lungi și înguste de circa 35/6 cm, din tablă inoxidabilă, speciale pentru cozonaci. Se ia jumătate din cantitatea de aluat și se pune pe o foaie de nailon, presărată cu puțină făină, i se dă cu mâna forma de dreptunghi, presând cu palma ca să aibă aceeași grosime și marginile drepte. Apoi se întinde în foaie subțire de circa 2 mm, începând de la mijloc spre margini, ca să aibă o latură cât lungimea formei (35 cm) și cealaltă, cât iese (circa 60 cm). Aluatul, fiind gras și elastic, se întinde ușor.

Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul tos și romul și apoi se bate spuma în continuare, până când se întărește din nou. Se pune nuca măcinată sau macul măcinat (prin mașina de mac) și se amestecă ușor, cu telul, prin răsturnare, de jos în sus, până când se încorporează în albuș (nu se amestecă prea mult). Jumătate din cantitatea de umplutură se așază cu lingura în grămezi pe foaia întinsă și apoi se nivelează cu cuțitul. Foaia se taie în jumătate pe latura mai lungă (de circa 60 cm) și se rulează de la tăietură spre margine. Se obțin două rulouri care apoi se rostogolesc direct în forma așezată cu deschizătura spre ele. Se lasă să crească în formă, circa 10 minute, apoi se ung cu ou. Formele se așază în tavă de prăjitură care, apoi, se introduce în cuptorul bine încălzit, cu 30 de minute înainte. Se coc 50-60 de minute, la foc mijlociu. După 30 de minute, formele se întorc, în cazul în care cuptorul nu coace uniform, și focul se reduce, ca să nu se rumenească prea mult cozonacii. După ce s-au copt, primii doi cozonaci se lasă să alunece lateral pe o planșetă, se acoperă bine și se lasă să se răcească în bucătărie, până a doua zi.

Imediat ce s-au pus primii cozonaci în formă, se așază, la fel, și ceilalți doi, lăsându-i mai departe de sursa de căldură, ca să dospească mai încet, până când se coc primii.

Gogoși pripite din brânză de vaci

250 g brânză de vaci, un ou, 100 g făină, un vârf de linguriță sare, o linguriță cu vârf praf de copt sau bicarbonat, vanilie, untdelemn

Brânza de vaci se mărunțește cu dosul furculiței (frecând-o pe marginea castronului), se adaugă oul întreg, sarea și coaja de lămâie, amestecând până când se omogenizează, apoi se adaugă făina, neapărat împreună cu praful de copt, amestecând până când se omogenizează bine. Compoziția mai vârtoasă se pune pe o foaie de nailon, presărată cu o lingură de făină, se răsucește în sul mai gros (4-5 cm diametru), care se taie în sferturi, iar acestea în câte 4 felii. Fiecare felie se așază pe făină și se rulează în formă de bilă, se apasă în mijlocul fiecăreia cu degetul mare (înclinat) ca să se facă o gropiță mai largă, aproape până jos; astfel, aluatul se va subția la mijloc. Dacă mijlocul este gros, acesta va rămâne crud la copt. După ce toate gogoșile sunt gata, se coc imediat în tigaie (cu ochiuri) sau în cratiță.

Se servesc calde cu smântână deasupra, ca aperitiv, sau pudrate cu zahăr și vanilie, ca desert.

Gogoși din iaurt sau lapte bătut

200 g iaurt sau lapte bătut (cântărit exact), 150 g făină, un ou, un vârf de linguriță sare, coaja rasă de la 1/2 lămâie, o linguriță rasă praf de copt sau bicarbonat

Iaurtul sau laptele bătut se amestecă bine cu oul întreg, sarea și coaja de lămâie, apoi se adaugă făina amestecată neapărat cu praful de crescut; se bat cu linguriță, numai până când se încoporează toate. În timp ce se prepară aluatul, se pune pe foc (dar nu direct pe flacără) o tigaie de ochiuri sau o cratiță de 1 l cu 1/2 l de untdelemn, să se înfierbânte. Gogoșile trebuie coapte imediat, deoarece prin combinarea prafului de crescut din făină cu iaurtul se degajă dioxid de carbon care va face să crească aluatul; dacă se așteaptă prea mult, compoziția fiind moale, praful de copt se descompune repede, dioxidul de carbon se pierde și gogoșile nu vor mai crește.

Se pune o bucățică de aluat, cât un bob de porumb, în untdelemn și dacă aceasta iese la suprafață și se rumenește imediat, se pot pune gogoșile. Se ia câte o linguriță cu vârf, numai din marginea aluatului (fără să se mai amestece în compoziție) și se lasă să cadă în fiecare ochi al tigăii sau în cratiță. Dacă se coc în cratiță, se pun atâtea câte încap, înghesuite. Se coc câte 2-3 minute pe

fiecare parte, până când se rumenesc. Gogoșile nu vor fi rotunde, ci colțuroase, de mărimea unei piersici mijlocii. Din această compoziție rezultă circa 24 de gogoși. Se pudrează cu zahăr cu vanilie și se servesc calde; au același gust ca și gogoșile din aluat dospit.

Ca gogoșile să se pună mai ușor în tigaie (să nu curgă compoziția din linguriță, fiind moale), compoziția se ia cu vârful unei linguri de masă. Lingura nu se umple, deoarece dacă sunt mai mari, gogoșile vor rămâne necoapte la mijloc.

Cuiburi de viespi

Aluatul: *500 g făină, 40 g drojdie, 30 g zahăr, 15 ml rom, 50 ml untdelemn sau 50 g unt, 5 gălbenușuri, 300 ml lapte, 1/2 linguriță sare, coaja rasă de la 1/2 lămâie*

Pentru uns: *200 g unt, 200 g nuci măcinate, 100 g zahăr*

Siropul: *100 ml lapte, 150 g zahăr, un plic de zahăr vanilat*

Într-un castron de 2 l se freacă drojdia cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, romul, untdelemnul sau untul topit, coaja de lămâie, sarea, laptele și, la urmă, făina. Se amestecă bine, la început cu lingura, apoi se frământă cu mâna în castron 10 minute și se lasă să crească 15-20 de minute, până când își dublează volumul. În acest timp, se freacă untul cu zahărul până ce se înmoaie. Aluatul dospit se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu făină și i se dă forma de dreptunghi, presându-l cu mâna, ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte. Se întinde în foaie dreptunghiulară de 3-4 mm grosime care se unge cu tot untul, întins cu cuțitul în strat subțire, și se presară cu nucile.

Foaia se taie toată odată, cu ruleta sau cu cuțitul (trecute mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul), în fâșii de circa 5 cm lățime și 20 cm lungime. Se rulează fiecare fâșie; rulourile astfel obținute se așază pe una din baze, într-o cratiță sau tavă unsă cu unt, cu distanța de 3 cm între ele, ca să aibă loc să crească. Partea de la baza fiecărui rulou se adună, înainte de a se așeza în tavă, în așa fel, încât să nu permită untului să curgă în timpul coptului. Se lasă aproape de sursa de căldură să crească circa 30 de minute, apoi tava (cratița) se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu, unde se lasă 30-40 de minute. Nu se deschide cuptorul 20 de minute.

Într-o crăticioară, pusă la foc mic, zahărul se dizolvă în lapte și se lasă să fiarbă 2-3 clocote; când se ia de pe foc, se amestecă cu zahărul vanilat. După ce prăjitura s-a copt și s-a rumenit ușor, tava se scoate din cuptor; cu ajutorul unei pensule, prăjitura se stropește bine cu tot siropul (trebuie să fie bine unsă la suprafață) și apoi tava se introduce din nou în cuptor, unde se lasă 10 minute, ca deasupra să se formeze o glazură lucioasă.

Se servesc calde sau reci, desprinse unele de altele (dacă s-au lipit). Cuiburile de viespi se pot prepara, la fel, și fără nucă.

Cornuri foarte fragede

I. *250 g margarină sau unt, 100 g făină, o linguriță rasă sare (10 g)*
II. *350 g făină, un ou, 20 g drojdie, 15 ml untdelemn, 200 ml smântână groasă, coaja și zeama de la 1/2 lămâie, 30 g zahăr, 50 ml lapte, vanilie*

Într-un castron se amestecă drojdia cu zahărul până când se lichefiază, apoi se adaugă oul întreg, smântâna, laptele, zeama și coaja de lămâie și făina; se frământă cu mâna 6-7 minute și se lasă la cald să crească 15 minute. În alt castron se freacă grăsimea (ținută la cald, ca să fie moale) cu făina și sarea până ce se omogenizează, lăsând aluatul mai aproape de sursa de căldură, ca să se mențină moale. După ce a crescut, dublându-și volumul, aluatul se pune pe o foaie de nailon, presărată cu făină și se întinde o foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se distribuie grăsimea de la punctul I în grămăjoare pe toată foaia, iar acestea se întind cu cuțitul, ajutându-ne și cu mâna, ca să nu se deformeze foaia până ce se unge toată suprafața. Se rulează, începând cu latura mai lungă; ruloul se aplatizează cu palmele și cu sucitorul, ca să se obțină lățimea de circa 30 cm; capetele ruloului se aduc până la mijlocul lui și se îndoaie încă o dată, cum s-ar închide o carte. Se lasă aluatul să stea 5 minute ca să devină mai elastic, apoi se întinde în foaie de 3-4 mm grosime; foaia se taie, pe lungime, în fâșii late de 8-10 cm, cu cuțitul trecut mereu prin făină. Fiecare fâșie se taie, pe diagonală, în triunghiuri. Pe câte o latură a triunghiurilor se pune 1/2 de linguriță de marmeladă. Triunghiurile se rulează în formă de cornuri și apoi se așază în tavă cu distanță de 2-3 cm între ele. Tava se introduce, imediat, în cuptorul bine încălzit dinainte la foc mijlociu, unde se lasă circa 30 de minute. După 20 de minute, cuptorul se poate deschide și focul se reduce, dacă este necesar.

După ce se scot din cuptor, cornurile se trec prin zahăr vanilat. Atenție, acest aluat se va lucra imediat după ce a fost împăturit cu grăsimea, altfel va fermenta și făina cu care a fost frecată grăsimea și nu se va mai desface în foi.

Cornulețe „Presburg" (care plesnesc deasupra)

Aluatul: *1/2 kg făină, 250 g unt, 100 g zahăr, 2 gălbenușuri, un ou întreg, un vârf de linguriță sare, 40 g drojdie, coaja rasă de la 1/2 lămâie, o linguriță cu vârf praf de copt*
Umplutura: *200 g nuci măcinate, 30 g pesmet, 250 ml lapte, 150 g zahăr, 20 ml rom, vanilie, 5-6 gălbenușuri pentru uns deasupra*

Drojdia se freacă cu zahărul, într-un castron, până când se lichefiază, adăugându-se apoi untul moale, gălbenușurile, oul întreg, sarea, coaja de lămâie și,

la urmă, făina cu praful de copt. Aluatul mai vârtos se amestecă cu mâna (fără să se frământe), până când se încorporează toate, apoi se lasă să crească într-un loc călduț, 15 minute, până ce își dublează volumul. În acest timp, se prepară umplutura. Într-o cratiță, pe foc mic, se amestecă nucile, pesmetul, laptele și zahărul, până când compoziția se îngroașă bine. Se ia cratița de pe foc și, după ce compoziția s-a răcit, se adaugă romul, vanilia și, facultativ, o linguriță de gem din coji de portocale sau numai coajă rasă de lămâie și portocală.

Aluatul dospit se pune pe masă sau pe o foaie de nailon presărată cu puțină făină, se rulează în formă de sul mai gros, care se taie cu cuțitul în 30 de bucăți. Fiecare bucată se modelează între palme în formă de bilă, apoi se întinde cu sucitorul în formă ovală (lungă de 8-10 cm și lată de 4-5 cm). Umplutura se calculează astfel încât să ajungă pentru 30 de cornuri, aceasta așezându-se ca un rulou subțire pe jumătate din foaia întinsă (în lungul ei); după aceea, se acoperă cu cealaltă jumătate de aluat rămasă liberă; astfel, se suprapun jumătățile, apropiindu-se marginile aluatului una peste alta, fără să se ruleze, cum de obicei se procedează la cornuri. Se așază în tavă cu distanță de 3 cm între ele, dându-li-se formă puțin curbată. Cornurile se ung deasupra cu pensula înmuiată numai în gălbenuș, lăsându-le 15 minute, la rece, să se usuce (în cameră). În gălbenuș nu se pune apă, cel mult 2-3 picături. Apoi se ung, din nou, cu gălbenuș, lăsându-le la rece, 15 minute, să se usuce. După aceea, tava se introduce în cuptorul dinainte încălzit la foc mijlociu, unde se lasă 30 de minute (până când se coc cornurile dintr-o tavă, restul se lasă la rece). Nu se deschide cuptorul 15 minute; după aceea, focul se mai reduce, ca să nu se rumenească prea mult gălbenușul.

La copt, gălbenușul uscat plesnește prin creșterea aluatului de sub el și se formează crăpături neregulate, foarte decorative: partea cu gălbenuș va căpăta culoare maro mai închis, iar crăpăturile vor fi mai deschise la culoare. Nu se pudrează cu zahăr.

PÂINE DE CASĂ

1 kg făină de grâu, 200 g cartofi, 15 g sare, circa 100 g maia (aluat de la pâinea anterioară, păstrată la frigider, în pungă de nailon), 20 g drojdie de bere, circa 650 ml apă, dacă pâinea se prepară cu cartofi și circa 700 ml apă, dacă pâinea se prepară fără cartofi

În lipsă de maia, se pun 30 g drojdie pentru 1 kg de făină. Drojdia este bună și proaspătă și înghețată la congelator (în pungă de nailon), unde se poate păstra timp îndelungat (8-10 luni și chiar mai mult). La nevoie, se scoate cantitatea necesară care se ține 2-3 ore în bucătărie să se dezghețe și să se

încălzească, apoi i se încearcă capacitatea de fermentare. Drojdia se freacă cu o linguriță de zahăr până ce se lichefiază și se lasă 20-30 de minute mai aproape de sursa de căldură; dacă în acest timp se umflă ca o spumă și-și mărește volumul, înseamnă că se poate întrebuința pentru orice preparat, ca și drojdia proaspătă. Se folosește cu circa 25% mai multă drojdie congelată, din precauție, pentru a-i mări puterea de fermentare.

Cartofii bine spălați se fierb în apă clocotită cu puțină sare circa 30 de minute și, când intră cu ușurință furculița în ei, se scurg de apă. Se curăță de coajă cât sunt fierbinți și se rad prin răzătoarea cu găuri mici sau se zdrobesc cu strivitorul de cartofi, dacă sunt puțini (dacă sunt mai mulți, se trec prin mașina de tocat), cât sunt încă fierbinți (altfel, devin cleioși).

Într-un castron de circa 3 l se freacă drojdia cu o linguriță rasă de zahăr, până când se lichefiază. Se diluează cu 100 ml de apă călduță și se adaugă cartofii, 100 g și maiaua de la pâinea precedentă (dacă avem). Se bate bine cu lingura ca să se omogenizeze, se presară cu făină, se acoperă cu un șervet și se lasă să crească circa 30 de minute, mai aproape de sursa de căldură. Când a crescut încă o dată pe cât a fost, se adaugă sarea, circa 1/2 l de apă călduță și restul de făină. Se amestecă cu lingura, apoi se frământă cu mâna (cu pumnii strânși) circa 20 de minute, aducând (îndoind) mereu aluatul de la margine spre mijloc, ca să se încorporeze cât mai mult aer care la copt se va dilata și, împreună cu dioxidul de carbon rezultat prin fermentare (care se dilată la copt), va face să crească aluatul. Se mai adaugă apă, cât este necesar (din cantitatea rămasă), pentru ca aluatul să nu fie prea vârtos (să se poată frământa ușor); astfel, crește mai bine. Aluatul nu trebuie să fie prea moale, ci să-și mențină forma, altfel va curge când se modelează pâinea. După ce se frământă 5 minute, se poate aprecia dacă și cât lichid mai trebuie, ținând cont că la fermentat aluatul se mai înmoaie puțin, mai ales când este pregătit cu cartofi. Dacă pâinea se prepară din cantitate mai mare de făină, frământatul durează mai mult, adică până când se formează băsici cu aer (rezultat prin frământare) și aluatul se desprinde de mână.

Aluatul frământat se lasă acoperit, într-un loc mai călduț, să crească până când își dublează volumul (circa 30 de minute); după aceea, se frământă încă 2-3 minute, ca să se stimuleze mai bine activitatea drojdiei și se lasă să crească din nou. În total (dacă toate condițiile sunt bune), pâinea dospește circa o oră. Nu se lasă să dospească mai mult decât este necesar nici maiaua, nici aluatul frământat.

Când se începe frământatul, se face focul la cuptorul din cărămidă, ca să ardă cel puțin 1,5 ore, la maximum, dacă sursa de căldură este gazul metan și circa 2 ore, dacă se face focul cu lemne. Numai în acest cuptor se poate realiza pâinea de casă autentică, coaptă direct pe vatră, având aromă specifică. Cuptorul se încearcă, dacă este bine încins, aruncând o linguriță de mălai pe

vatră (curățată de jăratic, în cazul lemnelor); dacă acesta se aprinde instantaneu înseamnă că este suficient încălzit. Ușa cuptorului se închide, lăsând să se încălzească uniform toate cărămizile.

În acest timp, aluatul se deșartă pe masa presărată cu făină și se împarte în bucăți, după dorință. Fiecare bucată se trece prin făină, i se dă formă rotundă sau alungită și se așază pe un șervet, în coșuleț de papură, pregătit anume pentru acest scop, sau pe o scândură specială, prevăzută cu stinghii pe margine, ca un jgheab, și acoperită cu o pânză cu făină, lăsând-o să crească 20-30 de minute. Lopata de pâine se presară cu făină (se netezește cu palma), se așază pe ea, cu grijă, câte o pâine dospită și se introduce în cuptor, așezând-o exact la locul potrivit, deoarece aluatul moale nu se mai poate mișca ulterior. Pâinile se așază cu distanță de 6-7 cm între ele și se închide ușa cuptorului. Se lasă 30-40 de minute, până când prind bine formă și se rumenesc puțin, apoi se scoate cu lopata fiecare pâine până la ușa cuptorului, se umezește repede la suprafață cu o pensulă mare udată în apă (apa va face să se formeze coaja lucioasă), se crestează ușor la mijloc cu cuțitul și se introduce repede, din nou, în cuptor. Se închide ușa cuptorului și se lasă pâinile să se coacă în continuare, 50-60 de minute, dacă sunt de circa 1 kg; dacă sunt mai mari (3-4 kg), coacerea se prelungește până la 1,5-2 ore, în total, timp în care nu se mai deschide cuptorul. Udarea cu apă și crestarea nu sunt absolut necesare.

Când se pregătește în cantitate mică, pâinea se poate coace în tavă de prăjitură, presărată cu făină, în cuptorul de la mașina de gătit. Cuptorul se încălzește dinainte la maximum, 30 de minute, apoi, când se introduce pâinea, focul se reduce la mijlociu; se coace 50-60 de minute. Pâinile coapte se pun pe o planșetă, unele lângă altele (să nu se preseze), se acoperă bine cu o față de masă și cu încă ceva mai gros deasupra. După ce s-au răcit, se pot păstra într-un loc mai răcoros, în sac de pânză care se introduce într-o pungă de nailon, ca să nu se usuce. Dacă pâinea se dă la rece, când este caldă, vaporii se condensează brusc în interiorul ei, o umezesc și devine cleioasă.

Fursecuri

În categoria fursecurilor intră toate prăjiturile mici, în general, cele fără cremă sau cu cremă mai puțină, care se pot păstra mai mult timp (circa 2 luni). Cele mai multe se prepară, în total sau în parte, din aluat fraged (v. „Aluat fraged sau nisipos").

Cununițe cu nucă

250 g făină, 150 g unt, margarină sau untură de porc, 75 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri sau un ou întreg, un vârf de cuțit sare, coajă rasă de lămâie, marmeladă, 2 albușuri, 100 g nuci tăiate în felii și apoi tocate cu cuțitul

Grăsimea, ținută la cald ca să fie moale, se freacă cu zahărul un minut să se omogenizeze, apoi se adaugă toate celelalte ingrediente și, la urmă, făina cu care se amestecă bine, cu mâna, până ce se încorporează, fără să se frământe. Aluatul se ține la rece 30 de minute, ca să nu necesite multă făină la prelucrat. Se ia apoi câte o bucată din aluat și, pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată cu puțină făină, se întinde în foaie de circa 3-4 mm grosime, care se taie în rondele cu un pahar de vin cu marginea subțire, trecut mereu prin făină (ca să nu se lipească aluatul de el), sau cu o formă de stea, din tablă inoxidabilă, pentru biscuiți. După ce s-a tăiat foaia în întregime (fără să se ridice figurile tăiate), aluatul rămas între figuri se va ridica ușor cu vârful cuțitului. Jumătate din numărul figurilor (rondele, stele) se taie (găuresc) la mijloc cu un degetar, trecut prin făină, apoi se ung, cu pensula, cu albușul bătut spumă cu furculița. După aceea, albușul se presară cu nucile tocate. Figurile se ridică cu vârful unui cuțit de masă (cu lama lată), trecut mereu prin făină, având grijă să nu se deformeze, și se așază într-o tavă neunsă, cu distanță de 1,5 cm între ele. Se coc circa 15 minute, la foc mijlociu (puțin rumenite).

După ce s-au răcit rondelele sau stelele, jumătate din numărul lor se ung cu marmeladă de caise sau cu altă marmeladă fină și se acoperă cu celelalte rondele sau stele care au fost găurite. Sunt foarte decorative. Aluatul scos

dintre rondele se întinde din nou și se repetă operația, până când se termină (se pot face și alte forme de fursecuri din el).

Globulețe cu dulceață

250 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr, 3 gălbenușuri, un vârf de cuțit de sare fină, coajă de lămâie, 50 g nuci măcinate, 20 ml rom

Într-un castron se freacă untul cu zahărul, romul, sarea și coaja de lămâie, se adaugă, pe rând, gălbenușurile și, la urmă, făina. Aluatul se amestecă bine cu lingura și apoi cu mâna, până când se încorporează făina, fără să se frământe. Aluatul se ține la rece 30 de minute. După aceea, se ia câte o bucată, se modelează în formă de sul cu diametrul de 2 cm care se taie în bucăți de 2 cm. Din bucăți se formează bile; se apasă cu vârful degetului în mijlocul fiecăreia, aproape până jos, ca să se formeze o gropiță. Se ung puțin cu pensula înmuiată în albuș bătut cu furculița (ca să se lichefieze), se trec cu partea unsă prin nucă măcinată și apoi se așază într-o tavă neunsă cu distanța de 2 cm între ele. Se coc la foc mijlociu, 20 de minute, ca să se rumenească puțin.

După ce s-au răcit, se pune în fiecare gropiță câte o boabă de vișină sau cireașă din dulceață. Nu se pudrează cu zahăr. Sunt foarte aspectuoase. Se pot face din orice aluat fraged.

Fursecuri fine cu vanilie („Caprices des dames")

100 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 ouă mari (60 g bucata), un plic de zahăr vanilat, o linguriță de rom (10 ml)

Albușurile se bat spumă, cu furculița, se adaugă zahărul pudră și romul, se bat încă două minute, până când se topește zahărul și se înmoaie spuma puțin și apoi se pun gălbenușurile și untul moale sau topit (dar rece). Compoziția se amestecă de 4-5 ori, prin răsturnare, apoi se pune toată făina, se amestecă bine, tot cu furculița, prin răsturnare, până când se încorporează (chiar dacă dispare spuma). Compoziția va fi moale și puțin spumoasă.

Se ia numai din marginea compoziției (fără să se mai amestece în compoziție, până la sfârșit) câte 1/2 de linguriță (cam cât o măslină mică) și se pune în tava tapetată cu margarină solidă și făină. Distanța între fursecuri trebuie să fie de 3 cm deoarece, la copt, se lățesc ca niște monede. Se coc 12-15 minute, la foc mijlociu, până când se rumenesc puțin. Dacă tava se unge cu ceară de albine (în loc de margarină și făină), fursecurile se lățesc și mai mult. Imediat ce s-au copt, se scoate tava și, chiar la ușa cuptorului, se trece cu cuțitul pe sub ele, cât sunt fierbinți; dacă se răcesc puțin, se vor lipi de tavă, vor deveni foarte crocante și se vor zdrobi. În caz că fursecurile se zdrobesc, tava se pune pe plita caldă sau la aragaz, pe un disc mai gros din metal sau se

introduce din nou în cuptor, unde se lasă un minut (cu ușa cuptorului închisă) și apoi chiar la ușa cuptorului, se trece cu cuțitul pe sub toate, ca să se dezlipească și apoi se scot din tavă.

Se pot orna cu șerbet de cacao sau ciocolată, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se pot lipi câte două cu puțină cremă de tort sau marmeladă. Simple și neumplute, fursecurile se pot păstra mai mult timp (circa 2 luni) în cutie de carton, bine închisă.

Turtițe cu stafide

250 g făină, 175 g unt sau margarină, 150 g zahăr, 100-150 g stafide, 2 ouă mari, o lingură rom, coajă de lămâie, un vârf de cuțit sare, vanilie

Albușurile se bat spumă cu furculița, se adaugă zahărul tos și romul și se bat, în continuare, până când se întăresc din nou, apoi se adaugă gălbenușurile, aromele, untul topit (dar rece), stafidele (care au fost înmuiate, în prealabil, cu 20 ml rom) împreună cu romul, sarea și făina. Se amestecă prin răsturnare cu furculița, ușor, până când se încorporează toate. În tava unsă cu grăsime solidă și tapetată cu făină se pune câte 1/2 de linguriță din compoziție (din care să nu lipsească stafidele), în formă rotundă, cu distanță de 2 cm între ele. Compoziția se ia numai din margine, fără să se mai amestece în ea. Se coc ca și „Fursecurile cu vanilie".

Domino

400 g făină, 300 g unt sau jumătate margarină, jumătate unt, 150 g zahăr pudră, 25-30 g cacao cernută, un albuș, zahăr vanilat, sare fină

Untul moale se freacă cu zahărul pudră, zahărul vanilat și un vârf de cuțit de sare circa 2 minute, adăugând apoi făina, cu care se amestecă cu lingura și apoi cu mâna, până când se încorporează, fără să se frământe. Se împarte aluatul în două părți egale. O parte din aluat se amestecă bine cu cacao (neapărat cernută). Ambele jumătăți se învelesc separat în foaie de nailon și se țin la rece 30 de minute, ca să se întărească grăsimea. Se așază o jumătate de aluat pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată puțin cu făină, i se dă cu mâna forma de dreptunghi, presându-se cu palma ca să capete aceeași grosime peste tot și marginile drepte. După aceea, se întinde, cu sucitorul, în lungime de aproximativ 40 cm și grosime de 1 cm. Cu un liniar (așezat deasupra aluatului) se taie marginea să fie dreaptă și, în continuare, se taie 4 sau 5 fâșii de circa 1 cm lățime (vor avea toate fețele egale, tăiate cu liniarul). Cu cealaltă jumătate de aluat se va proceda la fel. Pentru domino sunt necesare 4 fâșii albe și 5 maro cu lungimea egală (sau invers). Aluatul rămas (alb și maro) se suprapune (fără să se frământe) și se întinde în foaie dreptunghiulară cu lungimea

cât a fâșiilor (circa 40 cm), lățimea de circa 12 cm și grosimea de circa 2 mm. La o margine, pe lungimea acestei foi, se vor așeza, una lângă alta, trei fâșii maro-alb-maro, care se ung puțin cu albuș (bătut cu furculița ca să se lichefieze) cu pensula și se acoperă cu alte două rânduri de fâșii, care să alterneze culorile (alb-maro-alb, urmate de maro-alb-maro, pentru a rezulta dominoul), ungând după fiecare rând cu albuș. Apoi toate se ung cu albuș și pe dinafară, ridicându-se foaia de aluat ca să le învelească; unde se întâlnesc marginile, se suprapun puțin și ce prisosește se taie. Astfel aranjat, domino-ul se bate puțin cu liniarul pe toate fețele ca să se lipească aluatul și să se îndrepte marginile, apoi se pune pe un platou (sau pe dosul unei tăvi acoperite cu hârtie albă) și se lasă la rece 1-2 ore. După aceea, cu un cuțit bine ascuțit, se taie în felii de 1/2 cm grosime care se așază în tava neunsă, cu distanța de 1,5 cm între ele. Se coc la foc mijlociu sau mai mic, circa 20 de minute, ca să se pătrundă, dar fără să se rumenească pătratele albe.

Biscuiți cu amoniac

3 ouă mari, 125 g zahăr, 50 g unt, o linguriță cu vârf de bicarbonat de amoniu (amoniac alimentar), 375 g făină, coajă de lămâie, vanilie

Untul (sau margarina) se freacă cu zahărul, coaja de lămâie, zahărul vanilat, adăugând pe rând ouăle întregi și, la urmă, făina împreună cu amoniacul. Se amestecă bine cu lingura, apoi se frământă cu mâna 3-4 minute. Aluatul va fi vârtos. Se lasă de seara până dimineața sau măcar 3-4 ore la rece, acoperit cu o foaie de nailon, ca să nu prindă crustă (amoniacul alimentar trebuie păstrat într-un loc uscat, căci dacă este puțină umezeală în încăpere, se va lichefia chiar în cutia lui). Aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, bine presărată cu făină și se întinde, cu sucitorul, în foaie de 1/2 cm grosime, care apoi se taie cu diferite forme de biscuiți (din tablă subțire, inoxidabilă), trecute mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de ele. Biscuiții se așază în tava presărată cu făină (netezită cu palma), cu distanță de 3 cm între ei. Se coc 15-20 de minute, la foc mijlociu, în cuptorul bine încălzit dinainte, fără să se deschidă cuptorul 12-15 minute.

Biscuiții cresc mult la copt și se păstrează bine în cutie închisă.

Negrese

Aluatul: *250 g făină, 100 g nuci măcinate, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 30 g cacao, un plic de zahăr vanilat, 3 gălbenușuri, 30 ml rom*
Bezelele: *3 albușuri, 210 g zahăr tos, o lingură zeamă de lămâie*
Crema: *50 g unt, 50 g marmeladă fină sau cremă de tort*

Într-un castron se freacă untul moale cu zahărul, se adaugă, pe rând, gălbenușurile, amestecând după fiecare, apoi romul și, la urmă, făina, împreună cu

nuca măcinată și cacao neapărat cernută prin sita de sârmă inoxidabilă. Se amestecă cu linguriță și apoi cu mâna, până când se încorporează toate, fără să se frământe. Compoziția va fi vârtoasă. După ce a stat la rece o oră, se ia din compoziție câte o bucată, se modelează în formă de sul cu diametrul de 1,5 cm care apoi se taie în bucăți de 1,5 cm (de mărimea unei vișine mai mari). Fiecărei bucăți i se dă forma de bilă (între palme) și se așază în tava neunsă; distanța dintre ele trebuie să fie de 1,5 cm. Se coc la foc mijlociu, 15 minute; după 7-8 minute, tava se întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform. Vor rezulta circa 250 de bucăți, de culoare maro.

Pentru bezele, într-un lighenaș smălțuit, se bat albușurile spumă, cu telul în formă de pară, se adaugă apoi zahărul tos și zeama de lămâie (sau suc de lămâie din comerț) și se bat în continuare, pe un vas cu apă clocotită (v. „Bezele"), 8-10 minute, până când albușul se înfierbântă și nu cade de pe tel, când acesta se ridică. Se pregătesc 3-4 tăvi, unse bine cu margarină solidă și tapetate cu hârtie. La vârful unui cornet ca acela pentru ornat cu frișcă se montează un șpriț mic crestat. În lipsa cornetului, se folosește o pungă de nailon, căreia i se taie un colț, cât să intre șprițul. Marginile cornetului (pungii) se răsfrâng și se introduce spuma cu lingura (cât mai la bază). Se adună marginile în palma dreaptă, sprijinindu-se cornetul cu mâna stângă și, printr-o singură apăsare ușoară, se modelează rozete mici, cât o alună, direct în tavă. Distanța dintre ele trebuie să fie de 1,5 cm. Se coc cu ușa cuptorului complet deschisă, la foc mic, ca să se usuce, dar să rămână albe. După 15-20 de minute, tava se întoarce și se lasă încă 15-20 de minute. Dacă s-au întărit bine la suprafață (chiar dacă la mijloc nu sunt încă întărite complet), se scot din cuptor și se așază pe un platou; până a doua zi se vor întări complet. Numărul bezelelor trebuie să fie egal cu cel al globulețelor cu cacao, sau mai mare. Dacă mai rămân, se pot servi ca atare, sau se lipesc peste rondele coapte, preparate din aluat fraged (nisipos).

Când toate sunt gata, globulețele se ung, pe partea netedă pe care au stat în tavă, cu cremă sau marmeladă, în strat foarte subțire și se lipesc bezelele albe cu baza peste cremă. Sunt aspectuoase.

Baghete cu nuci sau alune

Aluatul: *un ou întreg mare (60 g), un gălbenuș, 280 g nuci sau alune, 280 g zahăr pudră, o lingură rom sau zeamă de lămâie (15 ml)*
Glazura: *un albuș, 140 g zahăr pudră, o lingură de zeamă de lămâie, un plic de zahăr vanilat*

Oul întreg și gălbenușul se freacă cu zahărul pudră și romul, 10 minute, sau 2 minute, cu mixerul. Nucile sau alunele se pun dinainte în tavă și se lasă la cuptor, la foc mijlociu, 10 minute, cu ușa cuptorului deschisă, amestecându-se

adună marginile în palma dreaptă susținând cornetul cu mâna stângă și, printr-o apăsare ușoară, se vor forma, direct în tavă, panglici de 10 cm lungime și 1/2 cm grosime; distanța dintre ele trebuie să fie de 1,5 cm. Pișcoturile se coc la foc mijlociu sau mai mic, 10-12 minute, în cuptorul încălzit dinainte. Nu se deschide cuptorul 8 minute. După aceea, tava se poate întoarce, în cazul în care cuptorul nu coace uniform. Pișcoturile se pot face de circa 1 cm grosime, dacă se presează mai tare pe cornet și se înaintează mai încet în prelungirea panglicii pișcotului. În acest caz, se coc 15-18 minute. Dacă se fac mai groase, vor fi mai moi, nu atât de crocante. După ce s-au copt și s-au rumenit puțin, tava se trage spre ușa cuptorului și se introduce repede lama unui cuțit sub fiecare pișcot, numai cât să se desprindă de tavă; dacă se răcesc puțin, devin foarte crocante și se rup imediat; în acest caz, tava se mai încălzește câteva secunde în cuptor, cu ușa închisă, sau se pune câteva clipe pe plita caldă, până când se desprind repede pișcoturile.

Dacă se pune rom în compoziție, pișcoturile își vor păstra forma și se vor rumeni frumos pe toată suprafața; cu zeamă de lămâie, se vor lăți și se vor rumeni numai la margine, mijlocul rămânând mai deschis.

Pișcoturile se pot consuma ca atare, sau se vor folosi la aranjarea șarlotelor din cremă cu gelatină, a tortului din pișcoturi etc.

Spinare de căprioară

300 g făină, 200 g unt, 150 ml smântână groasă, 60 g zahăr pudră, 100 g nuci, 100 g zahăr cubic, coajă de lămâie, un vârf de linguriță sare fină, un plic de zahăr vanilat, un ou pentru uns

Într-un castron se freacă untul moale cu zahărul, smântâna, coaja rasă de lămâie, vanilia și sarea și, la urmă, se pune făina. Aluatul se amestecă bine cu lingura, apoi se frământă cu mâna 2-3 minute și se lasă la rece, de seara până dimineața, sau 2-3 ore în bucătărie. Fermenții din smântână vor acționa ca o drojdie. După aceea, aluatul se pune pe masă sau pe o foaie de nailon, presărată bine cu făină, i se dă cu mâna forma de dreptunghi, presându-l cu palma, ca să aibă peste tot aceeași grosime și marginile drepte. Se presară cu puțină făină și deasupra, apoi se întinde cu sucitorul în foaie cu grosimea de 3-4 mm. Oul se bate cu furculița, până când face puțină spumă, se deșartă peste foaie și se întinde cu pensula. Nucile, tăiate felii mai groase și apoi tocate cu cuțitul, se amestecă cu zahărul cubic care a fost zdrobit cu ciocanul de carne (ca să rămână și bucățele mai mari, cât bobul de mazăre) și se presară uniform peste foaia unsă; se presează ușor, cu sucitorul, peste nuci și zahăr, ca acestea să se fixeze mai bine, fără a intra în întregime în aluatul subțire. Foaia se taie în fâșii cu lățimea de 2 cm și lungimea de 10 cm, toată deodată, cu cuțitul trecut prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el.

Pentru copt este necesară o tavă cu baza în semicerc, ca aceea pentru pastetă, care nu se va unge, ci numai se va presăra cu făină (se netezește cu palma). Se introduce lama unui cuțit lat sub fiecare fâșie care se așază pe dosul tăvii, cu grijă, ca să nu se întindă; distanța dintre fâșii trebuie să fie de 1,5 cm (fâșiile nu trebuie să fie mai lungi, deoarece se vor rupe). Se coc la foc mijlociu, 15-20 de minute, în cuptorul bine încălzit dinainte. Zahărul se va carameliza puțin pe nuci și aluat și le va da un gust plăcut. După 12 minute, se poate deschide cuptorul și, atunci, se poate aprecia cât mai este necesar să stea fâșiile, ca să fie puțin rumenite, și dacă trebuie să se întoarcă tava.

Tava se răcește, întotdeauna, cu apă rece, pe dinăuntru, înainte de a așeza aluatul pe ea. Aceste fursecuri se pot coace și pe tavă obișnuită, așezate în formă dreaptă de baghetă sau curbate puțin ca și cornurile, însă forma de spinare este mai interesantă.

Se pot păstra mult timp, în cutie închisă.

Biscuiți șprițați

500 g făină, 200 g unt, un ou mic (45-50 g) sau 2 gălbenușuri de la ouă mari, 200 g zahăr (numai tos), un plic de zahăr vanilat, un vârf de cuțit de sare fină, o linguriță cu vârf praf de copt

Într-un castron de circa 3 l se freacă untul moale cu zahărul, oul întreg sau gălbenușurile, sarea, vanilia și praful de copt, numai 1/2 minut, cu furculița, fără să se topească zahărul (untul trebuie ținut în bucătărie, 3-4 ore, ca să nu fie înghețat); se pune apoi toată făina și se trece cu furculița prin făină și unt, amestecând mereu prin răsturnare (nu circular), ca să se formeze frecăței mai mici. Frecățeii trebuie să rămână foarte bine înfăinați, semănând cu un aluat numai pe jumătate lucrat (nu trebuie să se lege ca un aluat); de aceea, nu se lucrează cu mâna, ci cu furculița, deoarece la căldura mâinii untul se încălzește și leagă făina. Acesta este secretul ca biscuiții să reușească cu țepi; frecățeii să fie bine înfăinați și să nu se lucreze cu mâna, ca să nu se unească între ei, ca un aluat. Frecățeii se lasă la rece 30 de minute.

Se scot sita și cuțitul de la mașina de tocat carne și, numai cu cercul cu filet, se fixează forma specială pentru biscuiți șprițați, care are patru modele de orificii, potrivindu-se lama din față, ca biscuiții să iasă prin modelul al doilea, de la dreapta spre stânga (când se privește mașina de tocat din față), dar deschis numai pe jumătatea dreaptă, deoarece dacă aluatul iese prea gros, nu se poate îndoi în cununițe și nici nu se va coace bine în interior. Prin acest model, biscuiții vor ieși cu mai multe proeminențe, mai țepoși. Când aluatul se coace sub formă de țigarete, se potrivește forma astfel încât biscuiții să iasă prin modelul 2 sau 3, de la stânga spre dreapta, tot numai pe jumătatea dreaptă a modelului (dacă se privește mașina din față).

Frecățeii se introduc cu mâna, treptat (nu prea mulți la început) în coșul mașinii, fără să se preseze prea tare, învârtind manivela în același timp, până când va ieși un rulou zimțat, care se va prinde pe palmă și se va rupe de circa 7-8 cm lungime pentru bastonașe (țigarete), sau de 9-10 cm pentru cununițe. Sub formă de cununițe, biscuiții sunt mai aspectuoși. Ruloul se rotunjește singur, pe măsură ce iese din mașină (ținându-se mâna stângă sub el, în timp ce cu mâna dreaptă se învârtește de manivelă) și, când are lungimea dorită, i se unesc capetele. Cununițele formate se așază în tava presărată cu puțină făină (netezită cu palma), ca să nu se lipească de tavă cristalele de zahăr care rămân în aluat; distanța dintre ele trebuie să fie de 1,5 cm. Frecățeii se vor lega singuri, presându-se prin învârtirea manivelei, făina se va încorpora și astfel se vor forma țepii. Aluatul nu trebuie presat prea mult, când se introduce în mașină, ca să nu se încălzească de la temperatura mâinii. Dacă s-au aglomerat frecățeii la ieșirea din mașină și nu mai ies prin formă, cu toate că se învârtește manivela, se va desface forma, se va scoate aluatul presat (care se amestecă cu furculița cu restul frecățeilor), se va monta din nou forma și se va continua învârtirea manivelei, introducând treptat frecățeii, fără să se preseze cu mâna (se vor atrage singuri prin mișcarea manivelei, dacă se adaugă treptat). Aluatul, fiind înfăinat și vârtos, se rupe repede când iese din mașină, de aceea se ține mâna sub el; chiar dacă s-a rupt în 2-3 bucăți, acestea se vor așeza în tavă unele lângă altele și, la copt, se vor lipi între ele. Cele care sunt prea fărâmițate se vor amesteca cu restul frecățeilor numai cu furculița. Biscuiții se coc la foc mijlociu, 25 de minute, până când se rumenesc puțin. După 15 minute, tava se poate întoarce în cazul în care cuptorul nu coace uniform sau se mai reduce focul, dacă rumenește prea mult.

Biscuiții se pot păstra mult timp în cutie de carton.

Ișlere

Aluatul: *250 g făină, 200 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, un plic de zahăr vanilat*

Crema: *2 ouă, 200-250 g unt, 150 g zahăr, 25 g cacao, 15 g nescafe*

Glazura de cacao: *200 g zahăr, 25 g cacao, 100 ml apă, 30-50 g unt sau 250 g șerbet de cacao și 50 g unt*

Glazura albă: *un albuș, 150 g zahăr pudră, o lingură (15 ml) de zeamă de lămâie*

Glazura galbenă: *2-3 gălbenușuri, 50-75 g zahăr pudră, 10-15 ml zeamă de lămâie (cantitatea va depinde de suprafața care trebuie glasată; v. „Glazura galbenă")*

Se ornează cu bomboane mici, colorate, sau cu granule de ciocolată pentru ambele

Într-un castron se freacă untul moale cu zahărul, se adaugă făina, împreună cu nuca măcinată, și vanilia, se amestecă cu lingura și apoi puțin cu mâna,

numai până când se încorporează făina, fără să se frământe. Se lasă la rece 30 de minute. După aceea, se ia câte o bucată de aluat și, pe foaia de nailon, presărată cu foarte puțină făină, se întinde, cu sucitorul, o foaie cu grosimea de 3-4 mm, care se taie în rondele cu un pahar de lichior cu marginea subțire, trecut mereu prin făină, ca să nu se lipească aluatul de el, sau cu o formă rotundă, din tablă subțire. Rondelele se ridică cu lama lată a unui cuțit, trecută prin făină, și se așază pe tava neunsă, cu distanță de 1 cm între ele; rezultă circa 120 de rondele.

Se coc la foc mijlociu, 15-20 de minute, ca să fie puțin rumenite. Dacă este nevoie, focul se mai reduce. După ce s-au copt, se scot cu cuțitul din tavă, deoarece sunt foarte fragede, și se așază suprapuse într-o cratiță.

Jumătate din numărul lor se ornează cu oricare din glazurile menționate mai sus (v. „Glazuri"). Pentru ornarea cu „Glazură de cacao" se va proceda în felul următor. Pe masă se așterne o foaie de nailon pe care se va lucra. Glazura se prepară într-o crăticioară de 1/2 l. Se pune câte o rondea pe o furculiță și se ține deasupra glazurii călduțe și fluide (ca o smântână nu prea groasă). Cu o lingură se toarnă glazură pe rondea până ce o acoperă bine, ceea ce prisosește curgând în crăticioară.

După ce s-a scurs, se introduce un cuțit sub rondea și se așază pe o foaie de nailon, unde se lasă chiar și până a doua zi. Dacă s-a îngroșat prea mult, glazura se încălzește pe un vas cu apă mai caldă (nu fierbinte), se adaugă în compoziție puțin unt, amestecând bine, până când se topește și se omogenizează perfect (altfel glazura va fi pătată, după ce se usucă). Crăticioara se poate lăsa într-un vas cu apă caldă, până ce se termină glasarea, schimbând apa, când se răcește, ca glazura să se mențină mereu fluidă.

După ce glazura s-a întărit, rondelele se ridică cu un cuțit lat, se curăță cu cuțitul ca să se îndrepte marginile și restul de pe foaia de nailon se adaugă în cremă. Rondelele neglasate se ung într-un strat de 1/2 cm, cu cremă de cacao sau ciocolată (v. „Creme pentru torturi"), pe partea pe care au stat în tavă. Rondelele glasate se așază peste cremă, apoiișlerele astfel aranjate se rulează cu părțile laterale prin nucă măcinată, se așază, unul lângă altul, pe un platou sau, dacă sunt mai multe, suprapuse, cu hârtie între rânduri; se țin 2-3 ore la frigider (acoperite cu pungă de nailon, 2-3 săptămâni, iar în congelator, timp mai îndelungat).

Glazurile albă, galbenă, de ciocolată sau șerbet se pot aplica cu lama unui cuțit inoxidabil, în strat subțire, numai pe partea de deasupra rondelelor, nu și lateral. Această glazură este mai ușor de executat și se usucă foarte repede. Aceeași cantitate de rondele se poate glasa cu mai multe culori. Pe glazura albă sau galbenă se pot presăra bomboane colorate, mici, cât gămălia acului, apoi ișlerele se aranjează, la fel, cu crema și se rostogolesc prin nuca măcinată.

Pricomigdale

3 albușuri, 210 g zahăr tos, 20 ml rom, 200 g nuci sau alune măcinate, 8-10 picături esență de migdale sau un pachețel de zahăr vanilat

Nucile sau alunele se pun într-o tavă de prăjitură și se țin în cuptor, 10 minute, la foc mijlociu, cu ușa cuptorului deschisă, amestecându-le de 2-3 ori în acest răstimp, ca să nu se rumenească, ci numai să capete gust bun de prăjit. După ce s-au frecat între palme, pentru a se desprinde cojile uscate, se trec prin mașina de nucă.

Albușurile se bat spumă într-un lighenaș smălțuit, se adaugă zahărul și romul și se bat deasupra unui vas cu apă clocotită, ca și bezelele, 8-10 minute, până când se întărește spuma (să nu cadă de pe tel) și se înfierbântă bine. După aceea, se adaugă toate nucile sau alunele măcinate, esența de migdale sau, în lipsa acesteia, numai zahărul vanilat și se bat, cu telul, în continuare pe apa clocotită, câteva secunde (de 5-6 ori); apoi se lasă la o parte.

Se pregătesc 2-3 tăvi, unse cu margarină solidă și tapetate cu făină. Se ia din compoziție câte o linguriță (cam cât o nucă), numai din marginea acesteia (fără să se mai amestece în ea până la sfârșit) și se așază în tavă, sub formă pe cât posibil rotundă. Distanța dintre pricomigdale trebuie să fie de 2,5 cm. Tava se introduce în cuptorul încălzit dinainte la foc mijlociu, apoi focul se reduce, imediat, cât se poate de mic și se lasă 30 de minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute. După aceea, tava se poate întoarce, dacă cuptorul nu coace uniform, potrivind și focul, ca pricomigdalele să se rumenească frumos. Vor crește bine și vor plesni la suprafață. Se păstrează în cutie închisă.

Dacă se folosesc sâmburi de migdale, aceștia se fierb în apă clocotită, până ce li se desprinde coaja subțire (sâmburele alunecă afară din coajă, când se presează între două degete) cu ușurință. După ce s-au uscat bine, se trec prin mașina de nucă și cu ele se pregătesc, la fel, pricomigdalele (cu aroma lor naturală). Migdalele se pot amesteca cu nuci sau cu alune.

Cornete

2 albușuri (ouă mari), 100 g zahăr, 100 g făină, 200 ml frișcă nebătută, 1 linguriță rom (10 ml)

Se pregătesc două-trei tăvi de mărime mijlocie (circa 23/33 cm), unse cu margarină solidă și tapetate cu făină. Albușurile se bat spumă, cu furculița sau cu un tel mic, se adaugă zahărul tos și romul (toate deodată) și se bat în continuare, până când se întăresc din nou. Se pune frișcă nebătută și se amestecă, prin răsturnare, de câteva ori, apoi se presară toată făina și se continuă să se amestece tot prin răsturnare, de jos în sus, până când se obține o compoziție omogenă, puțin spumoasă. Se ia câte o linguriță cu vârf din compoziție și se așază în tavă la o distanță de 5-6 cm de la marginea tăvii (distanța să fie aceeași

din ambele laturi ale aceluiași unghi, dacă se așază pe colțul tăvii). Compoziția se întinde apoi cu dosul linguriței în foaie rotundă, cât se poate de subțire (2 mm), aproape transparentă, cu un diametru de 10-12 cm, deci se va ajunge până la marginea tăvii cu marginea rondelei, având grijă să nu se deranjeze tapetul de sub aluat. Se pun circa 6 rondele cu distanța de numai 1-2 cm între ele, deoarece nu se mai lățesc la copt (nu se pun mai multe rondele în tavă, deoarece trebuie să se lucreze repede, după ce s-au copt, altfel se vor întări și nu se va mai putea să se formeze cornete). Se coc în cuptor la foc mijlociu, 7-8 minute. După 5 minute, ușa cuptorului se deschide și se va întoarce tava, în cazul în care cuptorul nu coace uniform. Când rondelele sunt bine uscate deasupra și au marginea puțin roz (de 1/2 cm), se trage tava la ușa cuptorului, fără să se scoată afară, și se introduce lama unui cuțit de masă sub o rondea care are marginea roz (deoarece nu toate sunt în aceeași fază de copt, în același timp); se ridică, se răstoarnă cu partea de deasupra în jos, pe palma acoperită cu un șervețel de hârtie, și se răsucește repede în formă de con (cornet), cu partea mai puțin rumenită spre vârf (ca să se poată răsuci fără să se rupă și să aibă o deschizătură cât mai largă la gură, 4-5 cm). Cornetul se așază pe platou cu latura exterioară dedesubt, ca să nu se desfacă; în câteva secunde, se va întări.

Se poate confecționa o formă specială pentru cornete, din tablă subțire sau din carton (coală de desen groasă). Forma va fi un con cu lungimea de 5-6 cm și cu diametrul la deschidere de 4-5 cm. Când rondeaua se răstoarnă pe palmă se pune forma de con peste ea, și, în palmă, se modelează repede rondeaua după con, având grijă ca vârful să fie complet închis. Se așază apoi cu latura exterioară dedesubt, pe platou. Conul se scoate imediat din rondea, chiar dacă aceasta nu s-a răcit complet. În câteva secunde va fi întărită. De aceea, trebuie să se lucreze foarte repede. Tot din acest motiv, nu se scoate tava din cuptor, până când nu se termină de rulat toate rondelele, lucrându-se cu ușa cuptorului deschisă. Dacă rondelele din tavă s-au întărit în acest timp, se închide ușa cuptorului un minut; rondelele se vor înmuia suficient, ca să se poată lucra mai repede. Important este să se supravegheze coacerea după ceas, ca rondelele să nu se usuce prea mult, altfel se vor zdrobi, când se răsucesc. Deoarece nu se coc toate odată, se scot întâi cele care au marginea puțin roz (deci mai uscate), ținând ușa cuptorului deschisă, până când se termină de rulat, apoi cele care au rămas se coc în continuare 1-2 minute, cu ușa cuptorului închisă. Tăvile folosite se spală și se tapetează, din nou, cu margarină solidă și făină, până când se termină compoziția; rezultă circa 30-32 de cornete.

Pentru a fi mai aspectuoase, cornetele se glasează, când sunt reci, cu „Glazură de cacao sau ciocolată", începând de la vârf până la jumătatea lor. Se pot umple cu frișcă simplă bătută spumă sau cu frișcă cu gelatină, creme cu gelatină, cremă de vanilie pentru plăcintă, spumă de zmeură etc. Când se umplu,

cornetele se așază vertical pe un suport (ceașcă) și, după ce s-a întărit crema, se așază orizontal pe platou și se modelează deasupra acesteia câte o rozetă cu frișcă cu gelatină pentru ornat. Se țin la rece, ca să se închege crema, apoi se servesc. Orice cremă frăgezește și înmoaie cornetele până a doua zi.

Limbi de pisică

Toate compozițiile pentru cornete se pot folosi și pentru acest preparat. Se tapetează tăvile cu margarină solidă și făină, cum s-a arătat la „Cornete". Se pregătește un cornet din pânză deasă (v. „Ecleruri") sau cauciucată și i se fixează la vârf un șpriț cu deschizătura dreptunghiulară (v. „Pișcoturi de șampanie"). În lipsa cornetului, se ia o pungă de nailon (controlată să nu aibă găuri) și i se taie un colț cât să intre șprițul. Se răsucesc spre exterior marginile cornetului sau pungii, ca unui sac, ca să se pună compoziția cât mai jos, la bază. Se adună marginile în palma dreaptă, iar cu mâna stângă se susține cornetul și se modelează, în tavă, panglici cu grosimea de 2 mm și lungimea de 10-12 cm. Se coc în cuptor la foc mijlociu, 7-8 minute, până când panglicile capătă culoare roz pe margini. Se deschide ușa cuptorului, fără să se scoată tava, se introduce lama lată a unui cuțit sub câte o fâșie care apoi se scoate din tavă. Cu ambele mâini se prinde fâșia de capete, răsucind-o repede în direcții opuse, în formă de „S", apoi se așază pe platou cu capetele în jos, ca să nu se desfacă până ce se răcesc (câteva secunde). Trebuie să se lucreze foarte repede și să se ridice fâșiile care sunt mai rumenite. Cele care sunt prea uscate se vor lăsa drepte, altfel se vor rupe. Dacă tava se încălzește un minut, cu ușa cuptorului închisă, fâșiile vor deveni iarăși maleabile și se vor putea răsuci (cele care nu s-au uscat prea tare). Se recomandă ca fâșiile să se pună la copt în tăvi mici, ca să nu fie prea multe deodată de răsucit.

Dacă se prepară din compoziție cu nucă (v. „Cornete cu nucă"), panglicile se pun în tavă, cu linguriță, sub formă mai lungă, care apoi se vor întinde, cu dosul linguriței, în lățime de 2-3 cm și lungime de 10-12 cm. După ce s-au copt, ca și cornetele cu nucă, se scot cu lama lată a unui cuțit și se așază direct pe o sticlă de 1/2 l (ca să ia forma curbată), unele lângă altele, lăsându-le astfel până ce se răcesc. Capetele se pot glasa cu glazură de cacao sau de ciocolată.

Scoarță de copac (rulouri)

3 ouă, 150 g nuci, 50 g făină, 50 g unt

Nucile se prăjesc cum s-a arătat la „Alviță cu miere".

Pentru rulouri sunt necesare 6-8 tuburi din plastic, carton sau din tablă subțire (v. „Rulouri din aluat franțuzesc cu frișcă"), cu diametrul de 3-4 cm și lungimea de 8-10 cm.

Compoziția se prepară ca și pentru „Cornete cu nucă", însă nucile nu se macină, ci se taie în felii, apoi se toacă cu cuțitul, ca să imite scoarța copacului. Tava se tapetează ca și pentru cornete. Se ia câte o linguriță cu vârf din marginea compoziției, se așază la 3-4 cm distanță de la marginea tăvii, apoi, cu dosul linguriței, se întinde în formă de pătrat cu latura de 5-6 cm. Se așază câte pătrate încap, cu distanță de 1,5 cm între ele. Se coc exact ca și cornetele cu nucă. Când sunt coapte, se ridică pătratul cu lama lată a unui cuțit, răsturnându-se pe un șervet, cu partea de deasupra în jos și se așază repede tubul peste el, răsucind pătratul în jurul tubului. Se așază astfel, toate, pe o tavă și se lasă până când se răcesc. După ce s-au răcit, se glasează capetele și se umplu rulourile cu orice cremă sau cu frișcă, ca și cornetele.

Bezele

4 albușuri de ouă de 60 g (sau dacă se dispune de albușuri conservate la congelator, se vor cântări 130 g, revenind 32 g pentru un albuș), 280 g zahăr (70 g pentru un albuș), o lingură zeamă de lămâie (15 ml), vanilie

Într-un lighenaș smălțuit de 2-3 l, albușurile se bat spumă, cu telul în formă de pară (telul se va spăla bine cu detergent printre sârme, ca să nu rămână urme de grăsime de la creme, altfel albușul nu se bate spumă). Se adaugă apoi zahăr (numai tos) și zeamă de lămâie, deodată, se bat 2 minute, ca spuma să se umfle, apoi se trece lighenașul pe un vas cu apă clocotită și spuma se bate 8-10 minute, cu mișcări repezi, insistând pe fundul lighenașului, ca spuma să nu se brânzească (coaguleze), ci numai să se înfierbânte, suferind o ușoară coagulare (care o va susține să nu se lase, după ce se ia de pe sursa de căldură). Vasul trebuie să fie mai scund, ca nivelul apei clocotite să fie la 2-3 cm sub lighenaș, iar acesta trebuie să se potrivească pe vas, ca un capac, pentru a reține vaporii. Bezelele se bat numai cu telul în formă de pară, deoarece cu mixerul, neputându-se insista pe fundul vasului, compoziția se va brânzi. Când spuma s-a înfierbântat și s-a întărit astfel, încât nu mai cade de pe tel, când acesta se ridică (adică își menține bine forma), lighenașul se ia de pe aburi, spuma se bate încă de câteva ori, apoi se lasă la o parte. Se pregătesc 2-3 tăvi bine unse cu margarină solidă și tapetate cu hârtie albă (velină). Compoziția de bezele se pune într-un cornet cu șpriț la vârf, ca acela pentru ornat cu frișcă, sau într-o pungă de nailon (bine controlată să nu aibă găuri), căreia i s-a tăiat un colț, ca să intre șprițul. Se răsfrâng marginile pungii (cornetului) ca la un sac și se pune compoziția de bezele chiar la bază; se adună marginile în palmă și, pe hârtia din tavă, se fac cu șprițul, printr-o simplă apăsare pe cornet, rozete de mărimea unei nuci, cu distanță de 2 cm între ele. Se coc la cuptor, la foc mijlociu, 30-40 de minute, ca să se usuce, dar să rămână albe, cu ușa cuptorului complet deschisă (sau deschisă numai pe

jumătate, dacă este mai mare). După 15-20 de minute, se întoarce tava și se lasă bezelele să se coacă în continuare, până când se întărește bine albușul la suprafață, chiar dacă în mijloc nu este bine uscat (se usucă până a doua zi, în bucătărie).

Cu compoziția de bezele se pot orna rondele din aluat fraged (nisipos). Rondelele coapte se așază, una lângă alta, într-o tavă și, deasupra lor, se face câte o mică rozetă (cu șpriț crestat mai mic). Se coc în cuptor la foc mic, ca să se usuce, fără să se rumenească, cu ușa cuptorului complet deschisă, întorcând tava în cuptor, când este necesar. După ce s-au răcit, se pot lipi câte două cu marmeladă, sau se lasă simple.

Bezele cu cremă (Sarah Bernhardt)

6 albușuri, 420 g zahăr tos, 150 g nuci măcinate, o lingură de zeamă de lămâie (15 ml)

Crema: *400-450 g unt, 200-250 g zahăr, 6 gălbenușuri (sau 3 ouă întregi, în cazul când avem albușuri rămase), 50 g cacao cernută sau ciocolată rasă, 30 g nescafe, un plic de zahăr vanilat, 200 g nuci măcinate*

Compoziția se pregătește ca și pentru „Bezele". Când spuma își menține forma, lighenașul se ia de pe aburi și se bate încă un minut. Spuma simplă se poate întrebuința pentru bezele cu cremă; sau, pentru alt gust, în această fază, se adaugă în spumă nucile măcinate amestecându-se ușor, numai prin răsturnare de sus în jos, cu telul, de 9-10 ori. Se adună apoi compoziția de pe marginea vasului și nu se mai amestecă deloc în ea.

Se pregătesc 3-4 tăvi unse bine numai la bază (până când se albesc) cu margarină solidă și tapetate cu făină (făina trecându-se de 3-4 ori, prin răsturnare, pe toată suprafața). Din acest tapet se va forma la baza bezelelor o peliculă netedă și uniformă (important, când vor fi aranjate). Se marchează apoi rondele, în tavă, cu un pahar de lichior cu marginea subțire, cu distanță de 1,5 cm între ele. Se ia apoi numai din marginile compoziției, câte 1/2 de linguriță (cam cât o nucă mică) și se pune pe locul marcat, insistând cu lingurița la bază, ca bezelele să fie rotunde, acoperind perfect locul marcat (fără să se atingă de tapetul de pe tavă) și având grijă să aibă înălțimea de 1,5 cm. După ce s-au ocupat toate tăvile, restul compoziției se va păstra în lighenaș, la rece, urmând să se aranjeze în tăvi la fel, când acestea se vor elibera și se vor tapeta din nou. Întotdeauna compoziția se va lua numai din margine, fără să se amestece, ca să nu se piardă aerul din spumă.

Bezelele se pot pune mai repede pe locul marcat (în tăvile tapetate), cu ajutorul șprițului, cum s-a arătat în rețeta precedentă. Șprițul poate să fie rotund (cu diametrul de 1 cm) sau crestat. Nu trebuie să se atingă niciodată tapetul cu el, ci doar, prin apăsare pe cornet, să se depună cantitatea care să

acopere locul marcat în grosimea sus-menționată (să aibă mijlocul acoperit complet).

Cuptorul trebuie să fie bine încălzit dinainte, la foc mijlociu. Bezelele se coc ca și fursecurile la foc mijlociu, însă cu ușa cuptorului complet deschisă, sau cel puțin pe jumătate să rămână deschisă, altfel aerul din albuș se dilată mult și când se răcesc se deformează. După 15-20 de minute, se întoarce tava în cuptor și se lasă încă 15-20 de minute, până când bezelele se întăresc bine. Se vor umezi foarte puțin și vor avea o bază netedă ca o glazură fină, mai ales cele albe, fără nucă în compoziție. Vor rezulta circa 140-150 de bezele.

*

Bezelele se pot face și din albușuri rămase de la alte preparate și păstrate într-un borcan, bine închis cu capac, la congelator. Pentru fiecare albuș se calculează greutatea de 32 g, necesitând 70 g de zahăr tos, iar pentru toate, o lingură de zeamă de lămâie.

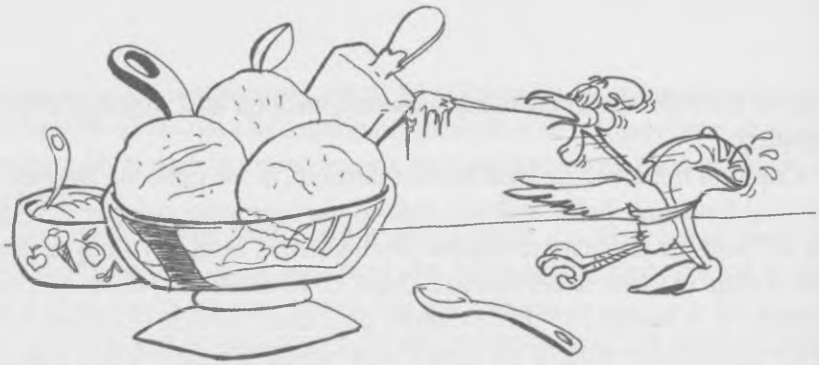
Dacă nu se aranjează imediat, bezelele se pot păstra într-un loc uscat, în cutie de carton (pe un dulap în cameră), altfel se vor înmuia; în acest caz, se așază pe baza lor în tavă și se lasă încă puțin la cuptor, până când se usucă și devin din nou crocante, aranjându-le cu cremă după ce se răcesc.

Crema se va prepara exact ca și „Crema de cacao pentru torturi", însă cu cantități din rețetar. De altfel, se poate întrebuința orice cremă de tort. Bezelele se pot procura și de la cofetărie, aranjându-le apoi cu cremă.

Se iau două bezele aproximativ de aceeași mărime la bază. Pe una din bezele, care se ține cu mâna stângă, se pune cremă (cu lama unui cuțit de masă, inoxidabil) pe partea de deasupra (care are ciocuri), acoperindu-se cu cealaltă bezea, tot cu ciocurile spre cremă. Se prind ambele bezele cu bazele între două degete, în mâna stângă (degetele trebuie să fie uscate, fără cremă pe ele, ca să nu păteze baza bezelelor) și, cu mâna dreaptă, se umple cu cremă tot spațiul dintre bezele și lateral, și se netezește cu cuțitul, formând astfel un cilindru, care se va trece imediat cu partea laterală prin nucă măcinată. Vor rezulta circa 70-75 de bucăți.

Se recomandă ca bezelele să se aranjeze cu crema imediat după ce s-au răcit, sau să se lase în bucătărie să se usuce până a doua zi, apoi să se aranjeze. Bezelele cu cremă se așază, una lângă alta, pe un platou, cu hârtie albă între rândurile suprapuse. Platoul se pune în pungă de nailon (ca să nu capete mirosuri de la alte preparate) și se poate păstra în frigider (sau chiar la congelator) mult timp.

Aceste prăjituri se servesc numai reci, cu crema întărită.



Creme cu sau fără gelatină Înghețate

Cremele cu sau fără gelatină au la bază ouăle, zahărul, laptele sau alt lichid. Aceste preparate, dacă se fac la cald și fierb în clocote, se brânzesc imediat (albușul de ou fiind o substanță albuminoidă, iar gălbenușul, conținând proteine, se coagulează la căldură). Pentru a înlătura acest neajuns, cremele în care intră albuș sau gălbenuș se vor prepara numai pe aburi. Compoziția se pune într-un căzănel de aramă sau într-un lighenaș din tablă smălțuită de 2-3 l, care se așază pe un vas cu apă clocotită (o cratiță mai înaltă, nu oală), astfel încât să se potrivească ca un capac, ca să nu permită vaporilor să iasă. Marginile căzănelului (lighenașului) trebuie să se sprijine pe gura vasului, iar nivelul apei în vas să fie cu 2-3 cm mai jos de căzănel. Vaporii formați vor încălzi uniform căzănelul sau lighenașul și preparatul va fi gata în timpul prescris în rețetă, dacă se bate repede și neîntrerupt, cu telul în formă de pară, insistând pe fundul căzănelului. Astfel, conținutul nu se va înfierbânta prea mult la bază și nu se va coagula. În felul acesta, se vor prepara toate cremele fără făină, șodourile.

Dacă în cremă se pune gelatină, atunci aceasta trebuie să se înmoaie cu o oră înainte în lapte sau alt lichid rece, pe care-l va absorbi în întregime, dacă este mai puțin; gelatina se va umfla și va deveni moale, iar când se trece pe apă caldă se va topi imediat, amestecându-se omogen cu lichidul. Dacă nu se înmoaie, în prealabil, în lichidul rece, ci se pune direct în lichidul fierbinte (gelatina fiind o substanță albuminoidă), se va coagula, formând cheaguri, care vor rămâne în suspensie în lichid.

Pentru preparatele cu gelatină este foarte important ca tot materialul de care este nevoie să fie pregătit dinainte, ultima operație fiind topirea gelatinei în lichidul în care a fost înmuiată, în prealabil, pentru a se putea combina toate repede și a se pune compoziția în formă, înainte de a se coagula gelatina. Dacă s-au închegat, compozițiile cu gelatină se pot încălzi, dar numai

înainte de a se adăuga spuma de albuș sau frișcă bătută spumă. De aceea, trebuie să se lucreze repede, după ce s-au adăugat aceste elemente. După ce preparatele au fost aranjate în forma respectivă, nu trebuie să fie mișcate, până când nu se încheagă.

Cremele cu sau fără gelatină se ornează cu frișcă, pentru a le da un gust mai bun și un aspect frumos. Cremele moi sau cele cu șodou, spumele, salatele de fructe ornate cu frișcă, înghețatele sunt mai apetisante dacă se servesc în pahare în formă de cupă, din sticlă simplă sau din cristal, sau cu picior. Se aranjează direct în cupe, ornându-se cu frișcă cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat și apoi se țin la rece 1-2 ore, înainte de servire.

FRIȘCA

Frișca este smântâna extrasă din laptele proaspăt, dulce, prin centrifugare. Frișca trebuie să fie proaspătă, cu gust și miros plăcut și fără urme de fermentare (acrire). În această stare, se poate păstra în frigider sau congelator, fără să-și schimbe proprietățile, când se dezgheață. Dacă se păstrează în congelator mai mult timp, frișca se pune într-o pungă de nailon, mai groasă, de tipul celei pentru lapte, deoarece este foarte sensibilă la toate mirosurile. Dacă se folosește imediat, după ce se procură, se pune direct în vasul în care se va bate spumă, bine acoperită și se introduce în frigider sau în congelator ca să se răcească bine, chiar cu cristalele de gheață în ea; astfel, se va bate foarte repede. Dacă nu este foarte rece, trebuie bătută mult; chiar și cu telul electric (mixerul), tot nu se va întări în așa fel încât să-și mențină bine forma, în plus prezentând și pericolul de a se transforma în unt și zer; în acest caz, nu se mai poate repara, trebuie să i se dea altă întrebuințare. Frișca se consideră bine bătută dacă nu cade de pe tel, când acesta se ridică (se observă urmele telului, când acesta trece prin ea); numai atunci se poate pune zahărul pudră și zahărul vanilat (100 g de zahăr pentru 1 kg de frișcă și un plic de zahăr vanilat), cu care se bate numai 1-2 minute.

Frișca bătută spumă, dacă stă mai mult timp și nu are gelatină, va lăsa puțin lichid la bază și va fi moale. De aceea, pentru ornat se va folosi frișca de deasupra, mai consistentă, iar cea moale de dedesubt se va amesteca în preparat. Pentru ornat este nevoie de un cornet din pânză deasă sau impermeabilă sau în lipsa acestuia, de o pungă de nailon (bine controlată să nu aibă găuri) căreia i se taie un colț, unde se va potrivi șprițul crestat. Marginile cornetului (pungii) se răsucesc în afară, ca să se poată pune toată frișca chiar în vârful acestuia. Marginile se adună în palmă, susținând cornetul cu cealaltă mână și, prin presare pe cornet și prin mișcarea lui stânga-dreapta, se modelează frișca în formă de cordoane ondulate. Cornetul se poate ține vertical și,

printr-o singură apăsare, se obțin rozete mai mici sau mai mari. Nu este indicat ca frișca pentru ornat să se pună, în mai multe rânduri, în cornet mic, deoarece prin multă manipulare pierde aerul și se lasă.

Pentru a-și menține forma, frișca se combină cu gelatină. Gelatina se prezintă sub formă de foi transparente (care este mai pură) și sub formă de granule mai mari sau mai mici. O foaie de gelatină cântărește aproximativ 2 g și îi corespund 3 g de gelatină granule. Cantitatea de gelatină pentru creme, jeleuri, șarlote etc. se socotește astfel: 1 1/4-1,5 foaie de gelatină sau 4-4,5 g de gelatină granule pentru 100 ml de lichid (frișcă, inclusiv alt lichid care intră în compoziție). Dacă se pune gelatina în cantitate mai mică, crema va fi moale, nu se va putea răsturna și tăia; se va servi la pahar, aranjată chiar de la început, ca să se închege acolo. Dacă se pune mai multă gelatină, crema va fi tare, neplăcută la mâncat.

Gelatina în contact cu frișca rece se întărește imediat sub formă de granule mai mari sau mai mici (neplăcute la mâncat); acest defect nu se poate repara (deoarece gelatina amestecată cu frișca nu se mai poate încălzi). Dacă frișca, gelatina și celelalte componente sunt prea calde, compoziția se va înmuia, când acestea se vor amesteca, și se va închega neomogen (cu o cută de lichid gelatinizat fără frișcă la bază, ca o piftie). Pentru a evita aceste aspecte, se vor folosi procedeele care urmează.

Frișcă cu gelatină

500 g frișcă, 6-7 foi de gelatină sau 18-20 g granule, 50-100 g zahăr, 100 ml apă, un pachețel de zahăr vanilat

Foile de gelatină se rup în bucăți mici (sau se taie cu foarfeca sau cuțitul) și se pun într-o ceșcuță smălțuită (ibric). Se toarnă apa rece și se lasă o oră. Frișca de la gheață se bate spumă, cum s-a arătat la început, și se lasă în frigider, până când va fi nevoie de ea. Ceașca cu gelatina (care a absorbit tot lichidul), în care se pune zahărul, se trece imediat pe un vas cu apă fierbinte, se amestecă 1-2 minute, până când se topește complet gelatina, apoi se adaugă zahărul vanilat și se amestecă pe apă rece până când ajunge la temperatura degetului (să nu se simtă nici caldă, nici rece). După aceea, se ia o lingură cu vârf din frișca rece, se pune peste gelatină și se amestecă cu lingura, numai prin răsturnare, de jos în sus, de 4-5 ori, ca să se omogenizeze, chiar dacă se înmoaie puțin frișca din cauza gelatinei călduțe. Acesta este un moment foarte important. Gelatina se va dispersa în frișcă, în particule foarte mici, fără să se închege sub formă de granule. După aceea, se deșartă peste restul de frișcă (care s-a pus într-un vas mai mare), se adună toată de pe ceșcuță și apoi se amestecă prin răsturnare, cu lingura (care trebuie introdusă până la fundul vasului), întorcând frișca de jos în sus, prin mișcări ușoare, ca să se amestece

bine cu gelatina. Frișca rece se va întări, pe măsură ce se răstoarnă de 7-8 ori, apoi se poate pune imediat în preparatul pentru care s-a pregătit.

Frișca nu se amestecă niciodată cu gelatina prin batere cu telul sau cu mixerul, deoarece se va lăsa imediat ca o smântână subțire și nu se va mai bate spumă. Se amestecă numai prin răsturnare ușoară, cu telul sau cu lingura, până la fundul vasului, de 9-10 ori.

În concluzie, pentru a sublinia și mai mult importanța operațiunii de amestecare a gelatinei, de care va depinde reușita preparatelor cu gelatină, pentru a evita granularea (adică adunarea gelatinei în granule tari, supărătoare la mâncat), întotdeauna gelatina (nici mai rece, nici mai caldă decât temperatura degetului) se va amesteca ușor, prin răsturnare, cu lingura sau cu telul, până la fundul vasului cu o lingură cu un vârf de albuș bătut spumă, sau cu o lingură cu vârf de frișcă bătută spumă, pentru ca gelatina să se disperseze (împrăștie) în această cantitate mică cu care se omogenizează. Astfel, se înlătură pericolul de a se coagula în granule mari, atunci când va veni în contact cu restul de frișcă mai rece, cu care se va amesteca.

Țin să menționez că frișca din comerț, sub formă de pulbere (pudră), se va bate spumă ca și cea proaspătă cu mixerul sau cu telul, adăugându-se cantitatea de lapte menționată în instrucțiunile de pe ambalaj (plic) neapărat de la gheață (congelator), unde se va introduce cu 2-3 ore înainte (să aibă chiar mici cristale de gheață în el). Pentru ca frișca să fie mai consistentă se pot adăuga în plus 1-2 plicuri de pudră de frișcă la aceeași cantitate de lapte, ca să-și mențină mai bine forma ca și cea proaspătă.

Preparatele finite se vor păstra la rece (frigider), frișca menținându-și bine forma 2-3 zile sau chiar mai mult.

Frișca din comerț, sub formă de spray (spumă sub presiune) se va folosi numai în momentul servirii pentru ornat, durata ei fiind scurtă, circa 5-6 ore.

CREME CU GELATINĂ

Cremă de vanilie cu gelatină

Crema: *4 ouă mari, 12 foi sau 35 g granule de gelatină, 200 ml lapte, 250 g zahăr tos, o lingură rom (15 ml), 500 g frișcă, un plic de zahăr vanilat*
Pentru ornat: *250 g frișcă, 2 foi sau 6 granule de gelatină, 50 g zahăr tos, 40 ml apă, 15 ml rom, un plic de zahăr vanilat*

Frișca, pusă direct în găletușa în care se bate, se ține în congelator 2-3 ore, ca să se răcească bine, chiar cu cristale multe de gheață în ea. Gelatina pentru cremă se înmoaie în tot laptele rece, într-un lighenaș de 2-3 l, și se lasă circa

o oră, timp în care va fi absorbit. Albușurile pentru cremă se bat spumă, se adaugă 200 g zahăr tos și romul, apoi se bat în continuare, până când se întăresc din nou, ca o zăpadă, și se lasă în bucătărie, mai departe de sursa de căldură. Crema se poate aranja în mai multe variante:

1. În cratiță de 2-2,5 l, unsă cu puțin unt solid.

2. În cerc de hârtie, direct pe un platou de tort cu suprafața perfect dreaptă (nu farfurie), altfel cercul nu va sta bine sprijinit pe platou și crema mai moale va ieși pe sub el. Se taie o bandă de circa 15 cm lățime, pe toată lungimea unei coli mari de hârtie albă (de împachetat, mai groasă). Din bandă se formează un cerc cu un diametru de circa 21-24 cm (ca și cel al cratiței de 2-2,5 l); banda se rulează de mai multe ori, ca cercul să aibă rezistență mai mare, și capătul acesteia se prinde cu o agrafă. Cercul se așază pe platou și, când este gata, crema se deșartă în interiorul acestuia (se curăță compoziția de pe lighenaș cu lopățica din plastic) și se nivelează.

3. În cercul de hârtie, pe un blat de tort de circa 3-4 cm grosime, fie făcut în casă, fie cumpărat din comerț. Blatul din comerț este mai gros, deci se va tăia în jumătate, pe grosime. Astfel, se pot aranja două torturi din același blat (de circa 21-23 cm diametru) și cu aceeași cantitate de cremă. Pentru două torturi crema va fi mai puțină, dar suficientă. Blatul se așază pe un platou cu suprafața perfect dreaptă, având un diametru mai mare cu 4-5 cm decât cel al blatului. Cercul de hârtie se adună în jurul blatului, cu marginea sprijinită direct pe platou (nu pe blat); între cerc și blat trebuie să rămână un spațiu liber de circa 2 cm. Blatul se stropește (cu stropitoarea cu capac perforat) cu un sirop, făcut din 100 ml de apă, 50 g de zahăr, care se fierbe 2-3 clocote și, după ce s-a răcit, se adaugă în el 30-50 ml de rom (pentru două jumătăți de blat se dublează cantitățile). Crema se deșartă peste blat, umplând și spațiul liber dintre blat și cercul de hârtie (dacă s-au aranjat două blaturi de mărime mijlocie, cum s-a arătat, crema se va turna în părți egale peste amândouă).

4. Într-o cratiță potrivită, după mărimea blatului (dacă s-a făcut în casă, se va pune chiar în cratița în care s-a copt), unsă cu puțin unt. Mai întâi, se deșartă crema în cratiță și peste ea se așază blatul siropat, ca la răsturnare acesta să fie dedesubt. Dacă blatul este mai gros, se taie în jumătate pe grosime și se stropește bine cu sirop; astfel, se fac două torturi, cu crema împărțită egal, în două forme. Când s-a hotărât aranjarea cremei după una din variantele arătate, se bate frișca (v. „Frișca") și se introduce în frigider, unde se lasă până la întrebuințare. Dacă se procură din comerț, bătută gata, frișca se va ține separat pentru cremă și separat pentru ornat, ca să nu fie nevoie de prea multă manipulare, păstrându-se în frigider până va fi nevoie de ea.

Pentru cremă, gelatina se înmoaie cu lapte circa o oră, într-un lighenaș de 2-3 l, adăugând apoi gălbenușurile și 50 g de zahăr. Lighenașul se așază pe un vas cu apă clocotită, cum s-a arătat la începutul capitolului „Creme cu sau

fără gelatină" și se bate compoziția cu telul în formă de pară, până când se topește gelatina, și se leagă șodoul cu gălbenușurile (5-6 minute), insistând mereu pe fundul lighenașului (ca să nu stea nemișcată și să se brânzească). După aceea, se ia de pe aburi, se adaugă zahărul vanilat și se trece pe un vas cu apă rece, amestecându-se continuu, până când se răcește la temperatura degetului (adică să nu se simtă nici caldă, nici rece). Albușul se bate încă puțin, ca să-și revină, dacă s-a lăsat, apoi se ia o lingură cu vârf din el și se pune în gelatină, amestecând ușor cu lingura, numai prin răsturnare (nu circular), de 6-7 ori, adăugând tot restul de albuș și amestecând tot prin răsturnare (dar nu prea mult) până când se omogenizează. Albușul cu gelatina se deșartă peste frișcă, sau invers (în vasul mai mare), curățindu-se bine cu lopățica din plastic și numai pe urmă se amestecă cu telul prin răsturnare, ușor, chiar până la fundul vasului, ca să nu rămână frișcă sau albuș neamestecate (dar nu prea mult). Pe măsură ce albușul se amestecă cu frișcă rece, se întărește și crema rămâne umflată. Se aranjează imediat în formă (după varianta care s-a pregătit înainte), lăsându-se în frigider 3-4 ore, ca să se închege.

În acest timp, se pregătește frișca cu gelatină pentru ornat.

După ce crema s-a închegat, forma se scoate din frigider. Dacă a fost aranjată în cerc de hârtie, acesta se desprinde ușor; dacă a fost aranjată în cratiță, se trece cu cuțitul pe marginea cremei, ca să se desprindă, apoi se așază platoul deasupra ei și se răstoarnă împreună. Cratița se va acoperi cu un șervet mai gros, udat în apă fierbinte și bine stors, lăsându-l 1-2 minute, ca să se încălzească puțin untul cu care a fost unsă; crema se va dezlipi imediat (operațiunea se mai repetă la nevoie). Preparatul pentru ornat trebuie mai înainte să stea la frigider 2-3 ore, altfel se va înmuia frișca cu gelatina.

Crema se ornează cu frișcă, pusă într-un cornet cu șpriț crestat la vârf. Se modelează dâre ondulate, pornind din centrul cremei până jos, la baza ei, și rozete între ele. Se poate executa și alt ornament (după imaginație).

Cremă de zahăr ars cu gelatină

cantitățile ingredientelor și modul de preparare a cremei sunt aceleași ca și în rețeta precedentă, laptele înlocuindu-se cu sirop de zahăr ars

Într-o tigaie se caramelizează 100 g de zahăr (v. „Nuga sau grilaj"). Când s-a format puțină spumă la suprafață, se stinge imediat cu 200 ml apă fierbinte și apoi se pune la o parte pe sobă (ca să nu scadă) până ce se topește zahărul, apoi se lasă la rece. Într-un lighenaș de circa 3 l se pun gelatina (indicată în rețeta precedentă) și siropul rece, lăsându-le până când siropul este absorbit în întregime (circa o oră). În rest, se va continua exact ca în rețeta precedentă.

Cremă de cafea cu gelatină

cantitățile ingredientelor și modul de preparare a cremei sunt aceleași ca în „Crema de vanilie cu gelatină", laptele înlocuindu-se cu esență de cafea

Esența de cafea se prepară din: o lingură cu vârf de cafea naturală și o lingură cu vârf de cicoare, sau numai 2 linguri cu vârf de cicoare. Cafeaua sau cicoarea se fierb în apă, circa 10 minute, lăsând-o 30 de minute să se așeze, apoi se filtrează prin tifon dublu, așezat peste strecurătoare, cu un strat subțire de vată deasupra. În 200 ml de esență de cafea rece se înmoaie gelatina circa o oră. Gelatina se poate înmuia în 200 ml de apă rece și pentru aromă se vor adăuga 50 g nescafe, numai după ce s-a topit gelatina, imediat după ce s-a luat lighenașul de pe aburi. În rest, se va continua exact ca și pentru „Cremă de vanilie cu gelatină".

Cremă de cacao sau ciocolată cu gelatină

cantitățile ingredientelor sunt aceleași ca și la „Crema de vanilie cu gelatină", adăugându-se 50 g cacao neapărat cernută prin sită de sârmă inoxidabilă sau 100 g ciocolată de menaj, rasă prin răzătoarea cu găuri mari

Gelatina se înmoaie în 200 ml de apă rece. Cacao sau ciocolată se vor adăuga în cremă, numai după ce lighenașul s-a luat de pe aburi, amestecând bine, până când se omogenizează. Se continuă la fel.

Cremă din suc de fructe cu gelatină

Se prepară ca și „Crema de vanilie cu gelatină", înlocuindu-se laptele cu sucuri de fructe: suc de lămâie diluat cu apă, suc de portocale și coajă rasă pentru aromă, sirop de ananas, sirop de zmeură etc.

Gelatina se înmoaie în sucul rece, lăsând-o până când îl absoarbe, apoi se procedează ca la crema sus-amintită.

Cremă cu iaurt și gelatină

250 g iaurt proaspăt, 150-200 g zahăr tos, o lămâie mare, 3 albușuri, o linguriță cu vârf gem din coji de portocale, un plic de zahăr vanilat, 1/2 kg frișcă, 9 foi sau 27 g granule de gelatină, 50 g zahăr pudră

Într-un lighenaș de 2-3 l gelatina se lasă să se înmoaie în iaurt, circa o oră. Frișca rece de la congelator se bate spumă, se adaugă zahărul pudră și zahărul vanilat (v. „Frișca") și apoi se păstrează la frigider. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și 30 ml de zeamă de lămâie, apoi se bat în continuare, până când se întăresc bine și se lasă în bucătărie. Lighenașul cu gelatina,

iaurtul, coaja rasă de lămâie și gemul din coji de portocale se așază pe un vas cu apă fierbinte (nu clocotită); se amestecă cu lingura, 2-3 minute, până când se topește gelatina, apoi lighenașul se trece pe un vas cu apă rece și se amestecă în compoziție, până când aceasta ajunge la temperatura degetului. După aceea, se pune o lingură cu vârf din spuma de albuș, se amestecă ușor, prin răsturnare, cu lingura, de 5-6 ori, se adaugă toată spuma și se amestecă cu gelatina, tot prin răsturnare, până la fundul lighenașului, dar nu prea mult, ca să nu se lase spuma. Se deșartă peste frișca rece, adunând-o cu lopățica de pe vas și se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, până la fundul lighenașului, de 8-10 ori, ca să se omogenizeze toată compoziția. Se obține o cremă consistentă care se deșartă, imediat, într-o cratiță de 2 l, unsă cu puțin unt.

După ce s-a ținut în frigider 3-4 ore, crema se răstoarnă pe un platou, cum s-a arătat la „Cremă de vanilie cu gelatină", și se ornează cu fructe din compot sau dulceață, sau cu frișcă. Este o cremă acrișoară, răcoritoare.

Cremă de castane cu gelatină

1 borcan de 400 g piure de castane, 1/2 kg frișcă, 3 albușuri, 150 g zahăr tos, 30 ml rom, 9-10 foi sau 27-30 g granule de gelatină, 200 ml lapte, un plic de zahăr vanilat

Într-un căzănel de 2-3 l, gelatina se lasă să se înmoaie în laptele rece, circa o oră, până când îl absoarbe complet. Frișca rece de la congelator se bate spumă și apoi se introduce în frigider neîndulcită, deoarece piureul de castane este dulce. Albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul, apoi spuma se bate în continuare, până când se întărește din nou, ca o zăpadă, și se lasă la o parte, în bucătărie. Căzănelul cu gelatina se așază pe un vas cu apă fierbinte; se amestecă 2-3 minute, până când gelatina se topește bine, apoi se ia la o parte și se adaugă, imediat, piureul de castane cu care se amestecă, ca să se omogenizeze. Când piureul a ajuns la temperatura degetului (nici cald, nici rece), se adaugă albușurile bătute spumă și se amestecă cu telul, ușor, prin răsturnare, de 6-7 ori. Deasupra se pune toată frișca foarte rece de la frigider și se amestecă cu telul în continuare, prin răsturnare, de 7-8 ori, până la fundul căzănelului, ca să se omogenizeze compoziția cu gelatina.

Crema se aranjează după una din variantele arătate la „Cremă de vanilie cu gelatină". Facultativ, se ornează cu frișcă.

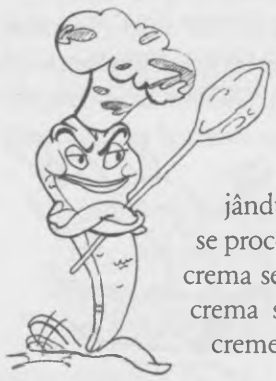
Cremă de vanilie cu frișcă

3 ouă, 150 g zahăr, 150 ml lapte, 300 g frișcă bătută și îndulcită, o lingură rom (15 ml), un plic de zahăr vanilat

Într-un căzănel, albușurile se bat spumă, se adaugă 100 g de zahăr tos și romul, apoi spuma se bate în continuare, până când se întărește ca o zăpadă și se lasă la o parte. Gălbenușurile se freacă cu restul de zahăr, diluându-se treptat cu laptele, apoi se bat 10 minute (v. „Creme cu sau fără gelatină. Înghețate"), pe un vas cu apă clocotită, insistând pe fundul căzănelului, ca să nu se brânzească, până când compoziția se leagă ca un șodou subțire. Se ia de pe foc, se pune zahărul vanilat și apoi se răcește complet pe un vas cu apă rece.

După aceea, se adaugă spuma (care se bate puțin, în prealabil, ca să-și revină, dacă s-a lăsat) și jumătate din cantitatea de frișcă bătută spumă (care a fost ținută la frigider) amestecând foarte ușor cu telul (nu cu lingura), numai prin răsturnare, până când se omogenizează (dar nu prea mult, ca să nu se piardă aerul din spumă). Cupele cu cremă se țin în frigider 2-3 ore ca să se răcească bine; apoi crema se ornează cu restul de frișcă, cu ajutorul cornetului cu șpriț, modelând câte o rozetă pe fiecare porție. Crema se servește imediat, nu se poate păstra până a doua zi, deoarece spuma se lasă (se formează la bază lichid) și nu are aspect și gust plăcut.

Aceste creme se pot prepara cu cacao sau cafea: se adaugă 25 g de cacao sau nescafe, numai când șodoul fierbinte se ia de pe aburi (cu care se amestecă bine). De asemenea, se pot pregăti și cu zahăr ars: 50 g de zahăr se caramelizează, până când capătă culoare maro-deschis, apoi se stinge cu 150 ml de apă fierbinte, lăsând să fiarbă la foc mic, până când se topește zahărul. După ce s-a răcit, se adaugă în loc de lapte. Lichidul se poate înlocui cu suc de fructe (portocale, suc de lămâie diluat cu apă, suc de zmeură, coacăze etc. sau cu sirop din compot de ananas), fructele aranjându-se deasupra cremei din pahare. În oricare variantă, se procedează ca la „Crema de vanilie cu frișcă". Paharele cu crema se lasă la frigider 2-3 ore, ca să se răcească bine. Apoi crema se ornează cu frișcă și se servește imediat. Aceste creme se prepară repede și sunt foarte bune proaspete.



Sufleu de caise cu șodou de vanilie

Crema: *4 albușuri, 200 g zahăr tos, o lingură cu vârf marmeladă de caise (150 g), 250 g frișcă pentru ornat cu sau fără gelatină*
Șodoul: *4 gălbenușuri, 500 ml lapte, 30 g zahăr, zahăr vanilat*

Într-un căzănel, albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și marmelada și spuma se bate în continuare pe un vas cu apă clocotită, 8-10 minute, ca și pentru bezele.

Spuma se deșartă într-o cratiță de 1,5 l, unsă cu unt solid, care se introduce în cuptorul bine încălzit la foc mijlociu. Cratița se așază într-o tavă cu apă fierbinte (pusă din timp la cuptor).

Focul se reduce, imediat, la submijlociu, lăsând sufleul să se coacă 25-30 de minute, fără să se deschidă cuptorul 15 minute; după aceea, focul se reduce mai mult, în cazul în care cuptorul rumenește prea tare. Sufleul nu trebuie să se rumenească, ci numai să se întărească (se încearcă cu degetul, dacă s-a întărit). Se scoate apoi din tavă, lăsându-l să se răcească în forma în care s-a copt până a doua zi. Se ține în frigider 2-3 ore, ca să devină mai consistent; se dezlipește de marginea cratiței, dacă s-a lipit, ca să nu împiedice răsturnarea. Deasupra se pune un platou cu marginea de circa 3 cm înălțime (socotind să încapă și șodoul în jurul cremei) și, printr-o mișcare rapidă, se răstoarnă împreună cu cratița (ca să nu curgă siropul format sub sufleu). Se ornează deasupra cu frișcă, cu sau fără gelatină, cu ajutorul cornetului cu șpriț crestat. Se poate servi și neornat.

Într-un lighenaș smălțuit de circa 2 l, gălbenușurile se freacă cu o lingură de zahăr (să nu fie prea dulce, deoarece este dulce și siropul de la cremă) și se diluează cu laptele rece, adăugat câte puțin la început. Căzănelul se așază pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme cu sau fără gelatină") și compoziția se bate cu telul în formă de pară 10 minute, până când se leagă ca un șodou subțire, insistând pe fundul căzănelului, ca să nu se coaguleze gălbenușurile. După ce s-a luat de pe aburi, se pune zahărul vanilat, lăsându-l sa se răcească (se poate răci și pe un vas cu apă rece). Șodoul rece se toarnă în jurul cremei pe platou; se lasă la frigider 2-3 ore, apoi se servește.

Lapte de pasăre

4 ouă, 100 g zahăr tos, 500 ml lapte, zahăr vanilat

Albușurile se bat spumă (se pot pune 1-2 albușuri în plus), se adaugă zahărul tos (20 g pentru fiecare albuș) și spuma se bate în continuare, până când se întărește, ca o zăpadă. Într-o cratiță de 1,5 l se pune laptele pe foc împreună cu 2 cm baton de vanilie sau cu zahărul vanilat. Nu trebuie să fiarbă, ci numai să se înfierbânte, la foc mic (nu direct pe flacără, căci se afumă). Se udă o linguriță de supă în laptele fierbinte. Se ia câte o lingură cu vârf din spumă și

se pun 2-3 bulgări, unul lângă altul, în laptele fierbinte. Când laptele clocotește, bulgării se ridică singuri. Cu o lingură se răstoarnă pe partea cealaltă, lăsându-i să fiarbă un minut, apoi se scot cu spumiera și se așază pe platoul de servit (farfurie mai adâncă). Cu restul de spumă se va proceda la fel. Dacă nu se pune zahăr în albuș, spuma va scădea la fiert și bulgării se vor lăți.

Într-un căzănel smălțuit de circa 2 l, gălbenușurile se freacă cu o lingură de zahăr (sau după gust, dar nu prea dulce) și se diluează cu 50 ml de lapte rece, apoi se toarnă în șuvoi subțire laptele fierbinte în care au fiert bulgării, amestecând tot timpul cu lingura sau cu telul inoxidabil. După aceea, căzănelul se pune pe un vas cu apă clocotită ca pentru „Creme fără gelatină", compoziția se bate 10 minute, insistând pe fundul căzănelului (ca să nu se coaguleze compoziția), până se înfierbântă bine, legându-se ca un șodou subțire (dosul lingurii să rămână glasat când se ridică). Nu trebuie să fiarbă în clocote, căci imediat se va brânzi și nu se va mai putea repara. Gălbenușurile leagă (îngroașă) lichidul în care se pun, numai dacă se înfierbântă, fără să ajungă la punctul de fierbere. Când se răcește, șodoul se mai îngroașă. După ce s-a răcit, se toarnă în jurul bulgărilor, având grijă să nu-i pateze.

Bulgării se pot orna cu bucățele de ciocolată, bomboane colorate sau cu boabe mici din dulceață, dar numai în momentul servirii, altfel se pătează.

CREME FIERTE

Cremă de lămâie

4 ouă mari, 500 ml lapte, 100-150 g zahăr, coajă de lămâie, vanilie

Ouăle întregi se freacă 2 minute cu zahărul, coaja rasă fin de la o lămâie de mărime mijlocie, 2 cm baton de vanilie sau un pachețel cu zahăr vanilat, până când se lichefiază bine albușul și se formează puțină spumă deasupra; după aceea, se adaugă treptat laptele rece, bătând mereu cu lingura sau cu telul, până când se omogenizează compoziția.

O cratiță de 1 l se unge bine cu unt solid la bază și pe margini, apoi în ea se toarnă compoziția. Cratița, așezată într-o tavă cu apă rece, se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, astfel crema se va închega în circa 40-50 de minute. Focul se reduce la submijlociu – apa din tavă nu trebuie să clocotească, căci atunci va clocoti și crema din cratiță și se va brânzi, devenind poroasă și cu gust neplăcut. Crema trebuie să fie omogenă. În tava cu apa se adaugă, din 15 în 15 minute, câte 1/2 de pahar de apă rece, ca să nu fiarbă în clocot; dacă este nevoie, se mai reduce și focul. Când crema s-a închegat (se simte tare la palpare), cratița se trage la ușa cuptorului, se înclină puțin și, în cazul în care crema se desprinde de marginea cratiței până la bază și nu iese

lichid, aceasta se scoate din cuptor și se dă deoparte până când se răcește bine. Este indicat să se facă cu o zi înainte. După ce s-a răcit, se introduce în frigider, unde se lasă până a doua zi, ca să fie mai consistentă. Platoul de servit se pune deasupra cratiței și, printr-o mișcare rapidă, se răstoarnă.

Crema se poate servi ornată cu câteva boabe din dulceață sau cu ciocolată rasă, sau cu frișcă, cu sau fără gelatină.

Cremă de zahăr ars

8 ouă mari, 200 g zahăr, 1 l lapte, 150 g zahăr tos pentru caramel, un plic de zahăr vanilat

Într-o cratiță smălțuită, de 2 l, zahărul se caramelizează după prescripțiile menționate la „Nuga sau grilaj". După ce s-a format puțină spumă la suprafață (nu se caramelizează mai mult, deoarece capătă gust amar), cratița se ia de pe foc și se învârtește în așa fel, încât să se tapeteze până la jumătatea ei cu zahărul ars care curge. Se lasă apoi să se răcească

Într-un castron de 2 l, ouăle întregi se freacă cu zahărul și zahărul vanilat, 1-2 minute, cu telul sau cu lingura, până când se lichefiază bine albușul și se formează puțină spumă. După aceea, se diluează cu laptele rece, adăugat treptat, amestecând tot timpul. În cremă nu se pune făină; se va îngroșa numai cu ouăle. Compoziția se toarnă în cratița tapetată cu zahăr ars, care se introduce în cuptorul bine încălzit, la foc mijlociu, descoperită, așezată într-o tavă cu apă rece sau călduță. Apa din tavă nu trebuie să fiarbă în clocot, nici un minut, numai să fie fierbinte, altfel, va fierbe și compoziția din cratiță și se va brânzi, căpătând un aspect poros și devenind rigidă. Crema trebuie să fie netedă și omogenă. Când apa din tavă începe să fiarbă, se adaugă câte 1/2 de pahar cu apă rece din 10 în 10 minute și focul se mai reduce, ca să nu se rumenească prea mult. Se ține în cuptor 50-60 de minute. Când crema este gata (se simte închegată la palpare), cratița se trage la ușa cuptorului, se înclină puțin și, în cazul în care crema se desprinde de cratiță până la bază și nu se observă cremă lăptoasă, neînchegată, cratița se scoate din cuptor; crema se lasă să se răcească în cratiță, chiar și până a doua zi. După ce s-a răcit, se introduce în frigider, unde se lasă până a doua zi, ca să capete o consistență mai mare. Când se servește, se trece cu cuțitul pe marginea cremei, apoi deasupra cratiței se pune un platou (farfurie) cu marginea mai înaltă și, printr-o mișcare rapidă, se răstoarnă (astfel, nu va curge siropul format din zahărul ars). Dacă pe cratiță a rămas zahăr ars netopit, în ea se pun 50-100 de ml apă să fiarbă, până când se topește complet zahărul; acest sirop se adaugă în cel de la cremă. Crema se servește numai rece, în farfurioare de compot sau în cupe de sticlă cu sau fără picior, simplă sau ornată cu frișcă, cu sau fără gelatină.

Crema de zahăr ars se poate fierbe și pe mașina de gătit. Cratița cu crema se introduce într-un vas cu apă fierbinte, care trebuie să fie mai înalt decât aceasta. Cratița cu crema se acoperă ca să nu cadă vaporii condensați în cremă, de asemenea și vasul în care fierbe, pentru a se menține temperatura și în partea de sus a cremei. Apa din vas nu trebuie să clocotească deloc, ci numai să fie fierbinte. Crema se fierbe tot timpul la foc mic, circa 30-40 de minute. Se controlează cu mâna dacă este bine închegată deasupra și se înclină cratița pentru a vedea dacă nu a rămas lichid necoagulat; apoi se scoate cratița din apă, se lasă să se răcească și se introduce în frigider. Se servește cum s-a arătat înainte.

Compoziția de cremă se poate împărți în 8-10 cești din tablă smălțuită de 1/4 l fiecare, în care se caramelizează câte 25-30 g de zahăr tos. Se poate prepara numai cât este necesar, socotind pentru fiecare ceașcă un ou, 125 ml de lapte, 20-25 g de zahăr și puțin zahăr vanilat. Se pregătește cum s-a arătat înainte. Cestile se așază într-o oală cu apă fierbinte și se acoperă. Cremele se fierb circa 30-40 de minute, cum s-a arătat. După ce s-au răcit se răstoarnă în cupe de sticlă sau în farfurioare de compot și se servesc simple sau ornate cu frișcă. Crema în cești se poate fierbe și la cuptor, în tavă cu apă, cum s-a arătat.

Cremă caramel la pahar

3 ouă mari, 180 g zahăr tos, 80 g făină, 60 g unt, 1/2 l lapte, o lingură rom (15 ml), zahăr vanilat

Albușurile se bat spumă, adăugând apoi 100 g de zahăr și romul. Spuma se bate în continuare, până când se întărește, apoi se lasă la rece.

Gălbenușurile, făina și 50 ml de lapte se freacă bine, într-o oliță, cu dosul lingurii, până când nu mai rămâne nici o urmă de cocoloașe, adăugând apoi treptat 200 ml de lapte, ca să se obțină o compoziție ca de clătite.

Într-un lighenaș de circa 2 l se caramelizează 80 g de zahăr tos (v. „Nuga sau grilaj") și, când apare la suprafață puțină spumă, se ia vasul de pe foc să se răcească puțin, apoi se adaugă restul de lapte (250 ml) fierbinte și untul, lăsând la foc mic să se dizolve complet caramelul. Se lasă să clocotească și se adaugă făina diluată cu laptele (după ce s-a amestecat bine în prealabil), în șuvoi subțire, amestecând fără încetare cu telul, când se îngroașă, ca să nu se facă cocoloașe (insistând mult pe fundul vasului ca să nu se ardă). În acest timp, vasul trebuie așezat pe un disc de metal (nu direct pe flacără). După ce a fiert 2-3 clocote, se ia de pe foc și imediat se deșartă spuma de albuș în crema fierbinte, adunând-o toată de pe vas cu lopățica de plastic. După aceea, se amestecă prin răsturnare cu telul, dar nu prea mult, până când se omogenizează. Crema se poate pune caldă între 2 foi de ruladă din pandișpan sau se distribuie în pahare, cu sau fără picior, lăsând-o să se răcească. Se ține la frigider 1-2 ore. Se poate orna cu frișcă sau cu „Spumă de caise". Este bună și neornată.

SPUME DE ALBUȘ CU FRUCTE ȘI DIVERSE DESERTURI

Spumă de caise

3 albușuri (circa 95 g), 450 g zahăr tos, 450 g pulpă de caise, o lingură zeamă de lămâie sau rom (15 ml), 2-3 picături culoare vegetală oranj (facultativ)

Caisele, bine coapte, se curăță de coajă și sâmburi și apoi se cântăresc (150 g caise sau alte fructe și 150 g de zahăr tos pentru un albuș). Se presară jumătate din cantitatea de zahăr, lăsându-le 1/2 oră. Albușurile se bat spumă, se adaugă restul de zahăr și zeama de lămâie sau romul și spuma se bate în continuare, până când se întărește din nou. Apoi se adaugă fructele macerate cu zahărul și se bat cu telul sau cu mixerul, până când se întărește spuma (nu mai cade de pe tel, când acesta se ridică). Spuma se pune în pahare cu sau fără picior și se servește rece de la frigider, la dorință, ornată cu frișcă.

Spumă de căpșuni, frăguțe, zmeură

Se prepară ca și spuma de caise, înlocuind caisele cu fructele menționate mai sus.

Căpșunile, frăguțele și zmeura se curăță de frunze și se spală în strecurătoare, la un jet de apă, și apoi se lasă să se scurgă bine. Dacă nu este neapărat nevoie, zmeura nu se spală, deoarece fiind foarte fragilă, se zdrobește și-și pierde sucul. În rest, se procedează la fel ca în rețeta precedentă.

Toate spumele se pun imediat în pahare cu sau fără picior sau în farfurii de compot și se servesc reci. Cu ele se pot suprapune câte două foi din aluat franțuzesc (coapte înainte) sau se umplu rulouri, tarte, indiene etc.

Spumă cu rom

3 ouă, 120 g zahăr tos, 150 ml lapte, zahăr vanilat, 30 ml rom, 50 g ciocolată amăruie

Albușurile se bat spumă, se adaugă apoi 100 g de zahăr și romul, bătându-le în continuare, până când se întărește spuma din nou, apoi se lasă la rece. Într-un lighenaș, gălbenușurile se freacă cu restul de zahăr, se diluează treptat cu laptele, apoi se bat 8-10 minute pe baie de apă clocotită (v. „Creme cu sau fără gelatină"). Când s-a răcit șodoul, se adaugă spuma (se bate încă de câteva ori, dacă s-a lăsat), amestecând ușor, prin răsturnare, cu șodoul. Spuma se așază în cupe și deasupra ei se rade ciocolată. Cupele cu crema se lasă la rece 2-3 ore.

Cremă de ciocolată la pahar

100-150 g ciocolată de menaj, 50 ml apă, 50 g unt, 4 ouă, 150-200 g zahăr tos, 30 ml lichior (după gust), coaja rasă de la o portocală, 200 g frișcă

Albușurile se bat spumă, se adaugă 100 g de zahăr și o lingură de rom sau suc de portocale, apoi spuma se bate până când se întărește din nou și se lasă la o parte. Într-un lighenaș, ciocolata rasă prin răzătoare împreună cu apa, untul, coaja de portocală, gălbenușurile și restul de zahăr (sau după gust) se bat pe un vas cu apă clocotită, 8-10 minute, ca să se lege ca un șodou. După ce s-a răcit bine, se adaugă spuma (se bate încă puțin, dacă s-a lăsat) și lichiorul (dacă se poate din portocale), amestecând ușor, numai prin răsturnare, de câteva ori.

Crema se pune în cupe și se lasă la frigider 2-3 ore, apoi se ornează cu frișcă, modelând câte o rozetă deasupra. Se servește rece.

Cremă de banane

2-3 banane bine coapte (circa 300 g), 50 g zahăr, o lingură de zeamă de lămâie, o lingură cu vârf de jeleu de zmeură, coacăze sau peltea de gutui, o lingură cu vârf de iaurt (50 ml), fructe din dulceață sau frișcă pentru ornat

Bananele mai moi, curățate de coajă, se zdrobesc bine cu furculița, adăugându-se treptat toate ingredientele enumerate și zahăr după gust. Crema se așază în cupe, se lasă la rece 2-3 ore, apoi se ornează cu frișcă cu sau fără gelatină, sau numai cu fructe din dulceață.

Desert din piure de castane

1 kg castane, 250 g zahăr, 150 ml apă, 50 ml rom, 150 g unt, vanilie

Castanele, crestate în patru pe o parte, cu vârful unui cuțit, se fierb în apă clocotită până când li se desprinde coaja exterioară (care se va îndepărta), apoi se fierb în continuare, ca să se curețe și coaja subțire, care, de asemenea, se va înlătura. Miezul făinos se trece prin mașina de tocat de două ori, sau prin presă de piure. Din zahăr și apă se face un sirop bine legat (ca pentru „Șerbet"), care se va adăuga, treptat, fierbinte în piureul de castane, amestecând 2-3 minute, pe foc mic (dar nu direct pe flacără) ca să se lege puțin și insistând pe fundul vasului ca să nu se prindă. Când vasul se ia de pe foc, se pune zahărul vanilat și, după ce s-a răcit, se adaugă untul moale și romul, cu care se amestecă ca să se omogenizeze bine.

Piureul se pune într-un cornet din pânză (v. „Ecleruri") cu șpriț crestat la vârf și cu el se aranjează pe un platou sau direct pe farfurii de desert (după numărul persoanelor), modelând pe fiecare câte un cerc ondulat; în mijlocul lui se va face câte o rozetă mare de frișcă, cu sau fără gelatină, tot cu șprițul.

Se ornează cu bucățele de ciocolată, cu boabe mici de coacăze din dulceață sau cu bomboane colorate.

ÎNGHEȚATE

Toate compozițiile de înghețată, după ce s-au răcit, se deșartă în tăvile din congelatorul frigiderului sau se pun în cupe de sticlă și se lasă 3-4 ore la congelator, până când îngheață, apoi se servesc. Într-un congelator mare, cupele de înghețată se pot păstra timp mai îndelungat, învelite în pungă de nailon, ca să nu capete mirosuri de la alte mâncăruri (îngheață mai bine, dar se dezgheață repede).

Înghețată albă

500 ml lapte, 150 g zahăr tos, 3 albușuri, 50 g amidon, zeamil sau pudră de budincă, 20 ml rom, un plic de zahăr vanilat, 5-6 picături esență de migdale, fistic, portocale

Albușurile se bat spumă, se adaugă tot zahărul și romul, apoi spuma se bate în continuare până când se întărește ca o zăpadă și se lasă la o parte. Amidonul sau zeamilul, cernut prin sită de sârmă (ca să nu aibă cocoloașe), se diluează cu jumătate din cantitatea de lapte rece, adăugat numai câte puțin la început. Restul de lapte se pune să fiarbă într-o crăticioară de 1 l (dar nu direct pe flacără) și, când dă primul clocot, se adaugă laptele cu zeamilul în șuvoi continuu, amestecând mereu, ca să nu se facă cocoloașe. După 2-3 clocote, crăticioara se ia de pe foc, compoziția fierbinte se deșartă peste albuș și se amestecă cu telul prin răsturnare, până când se omogenizează, adăugând zahărul vanilat și altă aromă, după gust.

Compoziția se deșartă imediat în pahare de sticlă, cu sau fără picior, și se lasă să se răcească bine. După aceea, cupele se țin în congelator 3-4 ore, până când îngheață. Dacă se vor păstra mai mult timp la congelator, cupele se vor înveli în pungi de nailon (fiecare separat). Dacă la congelatorul de la frigider există tăvițe, compoziția se poate pune și în ele.

Înghețată de vanilie

Se pregătește un șodou cu albușul bătut spumă (v. „Șodou de vanilie"). În această compoziție, se pot pune, când șodoul este rece, și 100 g de frișcă bătută spumă, cu care se amestecă ușor, prin răsturnare. Se pune, imediat, în tăvițe sau în cupe și se dă la congelator.

Înghețată de cacao sau ciocolată

4 albușuri rămase, 150 g zahăr tos, 50 g cacao, 1/4 l frișcă, zahăr vanilat, 1 lingură rom.

Albușurile se bat spumă, adăugând apoi zahărul tos și romul. Spuma se bate în continuare, până când se întărește din nou, apoi se lasă la rece. Frișca bătută spumă (v. „Frișca") se lasă la rece în frigider.

Cacaua și zahărul vanilat se amestecă, adăugând treptat 50 ml de apă clocotită, apoi se lasă la rece.

Frișca se deșartă peste spumă (sau invers, în vasul cel mai mare), cacaua de asemenea (se poate pune și coajă de portocală din dulceață sau gem din coji de portocale) și se amestecă toate ușor, prin răsturnare, cu telul (nu mult, ca să nu se lase).

Compoziția se deșartă imediat în tăvile de la frigider sau în cupe de sticlă, care se vor introduce în congelator.

Înghețată din sucuri de fructe

3 ouă, 200 g zahăr, 200 g frișcă bătută spumă, zahăr vanilat, 300 ml suc de fructe (zmeură, coacăze, vișine, suc de portocale sau de lămâie, diluat cu apă, după gust) sau sirop de la compot de ananas etc., 15 ml rom

Într-un castron, albușurile se bat spumă, se adaugă zahărul tos și romul, gălbenușurile și sucul de fructe și se bate compoziția pe un vas cu apă clocotită, 8-10 minute, cu telul inoxidabil în formă de pară, insistând pe fundul căzănelului, până când se leagă ca o smântână subțire și spumoasă. Se răcește pe un vas cu apă rece, amestecând-o din când în când, numai prin răsturnare, ușor, ca să se răcească mai repede. Când este bine răcită, se amestecă cu frișca, tot prin răsturnare, ca să nu piardă aerul din frișcă și să se lase.

Compoziția se deșartă în tăvițe sau cupe, cum s-a arătat înainte.

Băuturi

BĂUTURI NEALCOOLICE

Socată

1 kg zahăr, 10-12 flori de soc mai mari (proaspete sau uscate), 4-5 lămâi sau un pachețel cu sare de lămâie, 150 g zahăr pentru caramel, 8 l apă

Zahărul se fierbe cu 3 l de apă și cu sarea de lămâie sau zeama de la o lămâie, 15 minute, ca să se transforme în zaharuri mai simple (glucoză și levuloză) în lichidul acidulat, care va fermenta mai repede fără drojdie de bere (numai cu drojdiile sălbatice care se găsesc în aerul din mediul înconjurător). Se pune în borcan de 10 l, completând cu restul de apă rece, zeamă de lămâie, coaja de la 1-2 lămâi, pentru aromă, și florile de soc. Pentru culoare, se caramelizează zahărul (maro-deschis) și, când se formează putină spumă deasupra, se stinge cu 1/2 l din lichidul respectiv. Se lasă să fiarbă, până când se topește caramelul, apoi se adaugă în borcan și se amestecă bine; borcanul se lasă acoperit cu un tifon, ca lichidul să fermenteze 3-4 zile, amestecând, cu lingura, de 3-4 ori pe zi. Cu 10 g de drojdie de bere frecată cu o linguriță de zahăr (până când se lichefiază) și amestecată cu lichidul din borcan, sucul va fermenta mai repede, în 48 de ore. Se poate consuma imediat, după ce a fost ținut la frigider. Fără drojdie de bere, numai cu drojdii sălbatice, sucul va avea un gust mai plăcut și se va conserva mai bine. În oricare variantă, după ce sucul a devenit puțin sifonat, se strecoară prin tifon dublu, cu un strat subțire de vată deasupra și se toarnă în sticle care se vor astupa foarte bine cu dop de plută, legat cu sfoară (care se trece și peste el ca să-l fixeze bine, altfel va fi aruncat de gazele care se formează, deoarece sucul va fermenta în continuare până la epuizarea zahărului).

Sticlele se vor pune la rece (pivniță) imediat – fără drojdie, sucul va fermenta mai lent, în circa 2 săptămâni, apoi se poate consuma, ca o băutură

alcoolizată. Când se deschide sticla, sucul spumează, ca o șampanie. Se poate păstra la rece, 3-4 luni.

Suc de fructe

Sucurile se obțin din fructe coapte și sănătoase, nu se diluează cu apă sau alcool și se consumă imediat, fără adaos de zahăr, contribuind, în mare măsură, la o alimentație rațională, prin aportul în zaharuri, săruri minerale și vitamine. Se pot consuma și de către cei care nu suportă celuloza din fructele crude, sucurile având toate proprietățile fructului din care provin. Fructele se pot combina între ele pentru a mări sau diminua zahărul, după gust și necesități. Sucul se extrage cu mașini electrice speciale. Se prepară suc numai pentru o singură zi, altfel va fermenta și va pierde vitamina C, în contact cu aerul.

Nectar de fructe

Fructele, bine spălate, se curăță de coajă și sâmburi (după felul fructului). Se pun în mașina centrifugă în care toată pulpa fructelor se transformă într-un piure fin, fără să se separe sucul; este la fel de important pentru aportul în vitamine, săruri minerale și alți factori nutritivi, mai ales în alimentația copiilor, bătrânilor sau pentru diferite regimuri. Nectarul se poate prepara din mai multe fructe combinate. Piureul se consumă imediat.

Sucuri și piureuri din legume crude

Sucurile și piureurile obținute din legume bine spălate și curățate (morcovi, pătrunjel, ridichi, roșii, varză etc.) se prepară la fel ca și cele din fructe, cu aceleași aparate. Se recomandă pentru bogăția lor în săruri minerale și vitamine.

BĂUTURI ALCOOLICE
LICHIORURI

Lichior de ouă

6 gălbenușuri, 400 g zahăr, 250 ml alcool, 100 ml rom, 600 ml lapte, vanilie (facultativ: 30-50 g nescafe sau 30-50 g cacao, 50-100 g ciocolată)

Gălbenușurile se freacă cu zahărul într-un lighenaș smălțuit de 2 l. Se pune 1/2 baton de vanilie despicat în jumătate, pe lungime și se adaugă treptat laptele rece.

Compoziția se bate 10 minute, pe un vas cu apă clocotită, cu telul în formă de pară (v. „Creme pentru torturi"). Când lighenașul se ia de pe foc,

dacă în compoziție nu s-a pus baton, se pune un plic de zahăr vanilat. Tot acum se adaugă nescafe pentru lichior de ouă cu gust de cafea; cacao cernută prin sită de sârmă pentru lichior de ouă cu gust de cacao; ciocolată rasă pentru lichior de ouă cu gust de ciocolată. Se amestecă bine compoziția până când se omogenizează și, după ce s-a răcit, se adaugă treptat alcoolul (combinat în prealabil cu romul), amestecând necontenit, apoi se toarnă în sticle.

Lichiorul se poate consuma imediat după ce s-a răcit bine, deoarece șodoul s-a îngroșat cu gălbenușurile, pe aburi. Cu cât lichiorul se păstrează mai mult, cu atât se îngroașă (sticlele se scutură întotdeauna înainte de întrebuințare).

Lichior de portocale

1 l alcool, 1 kg zahăr, 4 portocale mari (circa 1 kg), 1 l lapte fiert

Portocalele se taie în felii de 1 cm grosime, împreună cu coaja, și se pun într-o damigeană de 3-5 l. Zahărul se dizolvă în laptele puțin călduț și se toarnă peste portocale, urmat de alcool; damigeana se scutură bine imediat, se astupă ermetic și apoi, timp de 12 zile, se agită (scutură) zilnic, câte puțin. Laptele se va coagula în prezența alcoolului și astfel, va încorpora toate impuritățile; lichiorul va fi foarte clar și aromat. După 12 zile, se filtrează. Se așază pâlnia deasupra sticlei, se pune peste ea un șervețel dublu din tifon, udat cu apă și stors (ca să treacă mai bine lichiorul, care este gros ca un sirop) și, peste tifon, un strat subțire de vată.

Lichiorul se toarnă în pâlnie și se lasă să se scurgă bine, completând mereu, până când se termină de filtrat (așa cum se scurge de la sine). Sticlele se astupă bine cu dop. Lichiorul se poate consuma imediat.

Lichior de lămâie

cantitățile sunt aceleași ca la „Lichior de portocale"

Într-o damigeană de 3 1 se pun coaja rasă de lămâie și portocală (numai de la suprafața fructelor) și alcoolul; damigeana se astupă și se lasă în bucătărie 8 zile. Zahărul și apa se fierb câteva clocote. După ce s-a răcit, siropul se toarnă peste alcoolul cu cojile, se agită bine, se lasă să stea încă 3-4 zile, apoi se filtrează, ca și lichiorul de portocale.

Se poate consuma imediat. Cu cât se păstrează mai mult, cu atât este mai bun.

Lichior de mentă

Se prepară exact ca lichiorul de lămâie. Se macerează în alcool o lingură cu vârf de frunze de mentă uscate sau proaspete, timp de 8 zile, adăugând aceeași

cantitate de sirop cu zahăr; se lasă să stea încă 3-4 zile. Pentru aromă, se pot pune și 2 cuișoare nemăcinate, chiar de la început.

Se filtrează ca și lichiorul de portocale și se astupă bine. Se poate consuma imediat.

Lichior de cafea

1 l alcool, 250 g cafea măcinată, 1 kg zahăr, 1 l apă, 1/2 l lapte nefiert, 1/2 baton vanilie sau zahăr vanilat

Alcoolul, cafeaua de bună calitate (măcinată) și batonul de vanilie despicat în jumătate se pun într-o sticlă de 4-5 l care se va astupa ermetic și se va scutura la 2 zile, timp de 12 zile. Zahărul se dizolvă în apă și siropul se lasă să fiarbă 2-3 clocote. După ce s-a răcit, se amestecă cu laptele nefiert, se toarnă în sticla cu alcoolul și cafeaua și se agită imediat, ca să se amestece bine. Se lasă sticla nemișcată 4 zile, ca laptele, prin coagularea lui, să încorporeze toate impuritățile. Lichiorul de mentă se filtrează prin tifon și vată, ca și lichiorul de portocale. Va fi foarte clar și cu gust deosebit de aromat.

Lichior de nuci verzi

Orice lichior se prepară din alcool, zahăr și apă, plus aromele dorite. Alcoolul poate fi de 70 sau 87 grade. Dacă alcoolul este de 70 grade, se pune apă încă o dată cât cantitatea alcoolului, dacă se preferă ca lichiorul să fie mai tare și o dată și jumătate apă, ca să aibă ceva mai mult de 20 grade. Dacă alcoolul este de 87 grade, se va pune 1,5 l apă la 1 l alcool, ca lichiorul să fie mai tare și 2 l apă la litrul alcool, ca să fie cu ceva mai mult de 20 grade. Zahărul se calculează, ca lichiorul să fie dulce – circa 400 g pentru 1 l lichid (alcool plus apă), dar nu prea legat și 600 g de zahăr pentru 1 l lichid, ca lichiorul să fie mai gros (siropos); în plus, se pun arome macerate în rachiu alb sau alcool, care se va calcula la tăria lichiorului.

Pentru lichior de nuci verzi, se va prepara întâi esența din coji de nuci verzi tinere, rămase de la curățarea nucilor pentru dulceață, sau se pot tăia în bucăți 20 de nuci verzi cu sâmburele neformat. Se pun în sticlă cu gâtul mai larg și se acoperă cu alcool îndoit cu apă, sau numai cu rachiu alb, cât să treacă peste nivelul lor cu 2-3 cm. Sticla se astupă bine cu dop și se ține în bucătărie 15-20 de zile, agitând-o în fiecare zi. Când se pregătește lichiorul, se filtrează esența prin tifon și vată, așezate deasupra pâlniei. Se calculează cantitatea de lichior care urmează să fie preparată, adăugând alcool, apă și zahăr în proporțiile sus-menționate. Zahărul se dizolvă în apă, se pun 2 cuișoare nemăcinate și o linguriță rasă de coji de scorțișoară nemăcinate, se fierb 2-3 de minute și apoi se lasă să se răcească. Se caramelizează 30 g de zahăr

(maro-deschis), se sting cu sirop fierbinte, lăsându-se pe foc mic, până când se dizolvă tot caramelul, apoi se pune în restul de sirop. Când siropul este rece, se adaugă esența de nuci și restul de alcool, calculat după tăria lichiorului. Lichidul se pune în sticle care se vor astupa ermetic cu dop. După 2-3 de săptămâni, se poate consuma.

La fel se poate prepara lichiorul de chimen sau anason. Se pune câte o lingură cu vârf de chimen sau anason în 250 ml rachiu alb, se lasă să se macereze timp de 12 zile, apoi se filtrează și se adaugă zahăr, apă și alcool, în proporțiile menționate mai înainte, pentru lichior cu un grad mai mare sau mai mic de alcool; pentru aromă, se pune vanilie, iar pentru a căpăta culoare aurie, puțin sirop de zahăr ars.

Lichior de frăguțe

500 ml rom, 250 ml alcool, 500-800 g zahăr, 1 kg frăguțe, 400 ml apă, vanilie

Zahărul se dizolvă în apă și siropul se fierbe 2-3 clocote. După ce s-a răcit, se adaugă romul, alcoolul, frăguțele și vanilia. Se toarnă în sticle cu gâtul mai larg care se vor astupa bine cu dop și se vor duce în cămară. După 15 zile, lichiorul se poate consuma cu frăguțe cu tot.

Lichior de zmeură

1 kg zmeură, 1 l rachiu alb, 100 ml rom, 500 g zahăr, vanilie

Zmeura se pune împreună cu zahărul într-o damigeană de 3 l, care se ține 5-6 zile la căldură, agitând-o zilnic, până când se topește zahărul. Se pun rachiul alb, romul și vanilia. Damigeana se scutură bine și se închide ermetic cu dop. Se lasă la rece 2-3 săptămâni, apoi lichiorul se filtrează și se poate consuma.

Lichior de vin roșu

1 l vin roșu aromat, 500 ml rom, 600-800 g zahăr, vanilie

Zahărul se dizolvă în vin și se înfierbântă fără să fiarbă în clocote. Când se ia de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și, când s-a răcit, romul, amestecând bine. Se toarnă în sticle care se astupă ermetic cu dop.

Se poate consuma imediat.

Șodou cu rom

3 gălbenușuri, 100 g zahăr, 300 ml lapte, 50 ml rom, 50 ml coniac, vanilie

Într-un lighenaș smălțuit, gălbenușurile se freacă cu zahărul 1-2 minute, se diluează cu laptele, adăugat câte puțin la început, și se pun 2-3 cm baton de

vanilie. După aceea, se bat pe un vas cu apă clocotită (v. „Creme pentru torturi"), 10 minute, ca să se lege ca o smântână subțire (frișcă). Când se ia de pe foc, se adaugă zahărul vanilat, dacă nu s-a pus baton și, în fir foarte subțire, romul și coniacul, bătându-se mereu cu telul inoxidabil (se poate și fără coniac). Se servește fierbinte în ceșcuțe de cafea turcească.

Lichior de gutui

1 kg gutui, 1 l apă, alcool, zahăr, scorțișoară, cuișoare

Gutuile se vor păstra 3-4 săptămâni după cules pe un dulap în bucătărie, ca să se maturizeze, îngălbenindu-se și dezvoltându-și aroma.

Gutuile bine spălate de puful de pe ele (cu peria de plastic), necurățate de coajă și de semințe, se taie în bucăți și se fierb în apă cât să le cuprindă bine, până când se înmoaie (ca pentru peltea). Apoi se scurge apa și în ea se fierb scorțișoara și cuișoarele 10 minute, apoi zeama se filtrează prin tifon cu un strat de vată deasupra (așezat pe o strecurătoare). Se cântărește lichidul scurs și, când este rece, se amestecă 2 părți zeamă cu o parte alcool de 90 grade, adăugând 300-500 g de zahăr pentru fiecare litru de lichid (zeamă de gutui plus alcool) și vanilie. Se pune în sticle, se astupă ermetic și după 3-4 săptămâni se poate consuma.

Crușon

Crușonul este o băutură slab alcoolizată, preparată numai din vinuri naturale din struguri, în care se adaugă fructe, ca de pildă portocale, zmeură, fragi, căpșuni, caise etc. Fructele (circa 1/2 kg) se presară cu 100-300 g de zahăr (care prin topire le extrage zeama și le înmoaie), se toarnă puțin vin (1/4 l) și, eventual, un păhărel de lichior triplusec sau cu aroma fructului. După circa 2 ore, se adaugă 1-2 l de vin cu care se amestecă. În pahare se pune sifon (sau vin spumos, șampanie în loc de sifon) 1/4 sau 1/2 din capacitatea paharului, completând cu vin (în care au fost macerate fructele). În vin se pot lăsa fructele, iar dacă s-au înmuiat prea mult, se pot înlocui cu altele proaspete.

Crușon de pepene galben

Pepenele cantalup sau turchestan (foarte aromat) se taie în cuburi, presărându-le cu 150-200 g de zahăr. După 30 de minute, peste bucățile de pepene se toarnă 1/4 l de vin. După 15 minute, se adaugă 200 ml de rom și 1-2 l de vin. Se amestecă bine și se toarnă în pahare (cu sau fără fructe), lăsând loc pentru sifon sau vin spumos. Crușonul se servește foarte rece. În același fel se prepară crușonul din piersici sau caise.

Crușon de portocale sau lămâi

Se freacă bine 8-10 cuburi de zahăr de coaja a 2-3 lămâi sau portocale. Miezul lor se taie în cuburi (fără sâmburi), presărând zahăr după gust și lăsând circa 30 de minute să-și lase sucul, apoi se adaugă 1/2 l de vin alb, cu care se amestecă și se lasă iar la macerat 30 de minute. După aceea, se adaugă vin alb (2 l) și se servește, cum s-a arătat în rețetele precedente (dar fără fructe).

Crușon cald din vin fiert

1 l vin alb, 100-250 g zahăr, coajă de lămâie, 1-2 cuișoare, 2 bucățele de scorțișoară

Într-o oliță, vinul cu zahărul și aromele se încălzesc până când apare spumă deasupra (dar fără să fiarbă în clocot), apoi olița se ia de pe foc. Facultativ, se adaugă 50-100 ml de coniac sau rom. Crușonul se servește fierbinte, în pahare cu suport din metal, cu câte o lămâie sau portocală în fiecare pahar.

Vișinată

5 kg vișine, 1/2 kg cireșe amare, 1/2 kg zmeură sau fragute, 100 ml rom, un plic de zahăr vanilat, 1,5 kg zahăr, 1,5 l alcool de 70 grade sau 1 l alcool de 87 grade și 1 l rachiu alb, 8-10 picături esență de migdale

Într-o damigeană de 10 l se pun vișinele, împreună cu cireșele amare și cu zmeura sau fragutele (spălate, dar necurățate de sâmburi). Zahărul se presară, la urmă, peste ele. Damigeana se scutură bine, ca să se amestece fructele cu zahărul. Se leagă la gură cu tifon, ca să nu intre musculițe de fermentație și se lasă la soare 5-6 zile sau numai la căldură, în bucătărie, până când fructele își lasă zeama și se topește bine zahărul, agitându-le zilnic. După aceea, se adaugă alcool, romul și vanilia. Damigeana se astupă bine cu dop și se lasă la rece două săptămâni, agitând-o la 2-3 zile. După acest timp, se poate consuma împreună cu fructele sau fără fructe. Dacă nu se pune suficient alcool, ca vișinata să aibă peste 25 grade, fermenții care sunt în fructe nu se distrug și se continuă fermentația alcoolică cu degajare de dioxid de carbon care, în cantitate mare, presează atât de mult pe damigeană, încât poate s-o spargă, dacă aceasta este ermetic închisă. Vișinele se pot folosi la prepararea bomboanelor.

Sirop cu alcool pentru diferite fructe

1 l alcool de 70-87 grade, 300-600 g zahăr, 150-300 ml apă, 4-5 kg fructe de sezon de un singur fel sau amestecate, vanilie, esență de migdale

Zahărul se amestecă cu apa, pe foc, până când se dizolvă; siropul se lasă să fiarbă în clocote. După ce s-a răcit, se pune în borcan de 5 l, prevăzut cu capac care se înșurubează, adăugând și 1/2 baton de vanilie, despicat pe

lungime sau 2 plicuri cu zahăr vanilat și, facultativ, 4-5 picături de esență de migdale. Fructele, bine spălate și scurse în strecurătoare, se adaugă treptat, pe măsură ce se coc diferite varietăți, din primăvară până în toamnă, dacă siropul se face asortat, însă numai fructe bine coapte, tari: cele mari curățate de coajă și tăiate în bucăți de mărime potrivită (sâmburii nu se scot la vișine, cireșe, prune, ci numai la caise, piersici). Lichiorul se poate servi filtrat sau împreună cu fructele, în pahare de coniac.

Esență din coajă de portocală sau de lămâie

Lămâile sau portocalele se rad numai la suprafață prin răzătoarea cu găuri mici. Răzătura se pune în sticlă, în alcool îndoit cu apă sau în rachiu alb fără apă, cât să treacă peste nivelul ei, adăugând treptat coajă rasă și alcool, în sticla bine astupată cu dop, care se agită din când în când. Esența se întrebuințează pentru prepararea lichiorurilor, cremelor, siropurilor pentru torturi sau în diferite aluaturi, checuri, budinci dulci.

În același fel se poate prepara esența prin macerarea în alcool a condimentelor, ca: anason, cuișoare, scorțișoară, chimen etc.

Coajă rasă de lămâie sau portocală cu alcool

Într-un borcan care se închide cu capac cu filet se pune, treptat, coaja rasă de la suprafața lămâilor sau portocalelor, amestecată cu puțin zahăr și doar stropită cu alcool sau rachiu alb, ca să nu se usuce. De asemenea, se poate freca o linguriță cu vârf de coajă rasă cu două linguriță cu vârf de zahăr (cu furculița) până când se înmoaie zahărul ca un sirop. Apoi se pune în borcan cu capac cu filet, presându-se bine, completând treptat la fel, până când se umple.

Coaja își menține foarte bine aroma. Se folosește pentru aromarea aluaturilor, cremelor, siropurilor pentru torturi, lichiorurilor și pentru oricare preparat. Se conservă la rece sau la frigider timp îndelungat.

BĂUTURI FERMENTATE DIN FRUCTE

Aceste băuturi se numesc impropriu „vinuri", pentru că se obțin prin fermentare, însă adevăratul vin se obține numai din struguri.

Vin de corcodușe

3 kg corcodușe, 3 1/2 l apă, 1 kg zahăr, coajă de scorțișoară, cuișoară

Cantitatea pregătită de corcodușe și apă se pun într-o oală smălțuită. Se fierb circa 30 de minute, după ce au dat în clocot, adică până plesnește bine coaja

fructelor. Oala se ia apoi de pe foc și se lasă 48 de ore la rece. Se strecoară sucul, punând fructele, câte puține, pe rând, în strecurătoarea cu găuri mari, presând puțin cu mâna, ca să se scurgă bine. Fructele presate se păstrează în alt vas. Lichidul rezultat se cântărește. La 4 l de lichid se pune 1 kg de zahăr. Se amestecă bine până când se topește zahărul. Este de preferat ca zahărul să fiarbă 10 minute cu 1/4 din cantitatea de lichid, apoi să se amestece cu restul. Prin fierbere cu o substanță acră (zeama de fructe), zahărul se descompune în glucoza și levuloză, zaharuri mai simple, care vor fermenta mai repede. Sucul îndulcit se pune în damigeană (sau butoiaș), lăsând un spațiu liber, de 10 cm, până la gura acestora, ca să aibă loc spuma să se formeze prin fermentare. Nu se pune drojdie de bere. Va fermenta foarte bine numai cu drojdiile sălbatice care sunt peste tot, în aer. Damigeana se astupă bine cu dop de fermentație. Acesta, prin tubul cu care este prevăzut, permite dioxidului de carbon (care se degajă în timpul fermentației) să iasă, altfel, prin presiunea lui va sparge vasul. Damigeana se lasă nemișcată 5-6 săptămâni, până se termină fermentația, la o temperatură nu mai mare de 18-20°C, timp în care se depun toate suspensiile sub formă de drojdie. Vinul se trage apoi de pe drojdie, în damigene sau sticle, cu furtunul, care nu trebuie să ajungă la drojdie, s-o tulbure. Peste pâlnie se pune un șervet din tifon și un strat subțire de vată, se trage aerul din furtun, până când iese vinul, apoi se trece repede furtunul în pâlnia așezată în gâtul sticlei sau damigenei; după ce se umple una, se trece repede la următoarea. Sticlele sau damigenele se astupă bine cu dopuri noi sau cu cele vechi sterilizate, 10 minute, în apă clocotită și se păstrează într-un loc răcoros. Din pulpa fructelor rămase (corcodușe, coarne) se poate face marmeladă.

Vin de coacăze

1 l suc de coacăze, 2 l apă, 1 kg zahăr, o lămâie mare

Coacăzele se spală bine de praf, se rup de pe ciorchini și se trec prin mașina de suc. Zahărul se dizolvă în apă, apoi se pune zeama de lămâie. Siropul se fierbe 10 minute, ca să se transforme în zaharuri mai simple (glucoză și levuloză), care vor fermenta mai repede. După ce s-a răcit, se amestecă cu sucul de coacăze, apoi se toarnă în damigene (sau butoiaș), care se vor astupa cu dop de fermentație, ca în rețeta precedentă. După 4-6 săptămâni, vinul se trage în sticle care se astupă cu dopuri și se păstrează într-un loc răcoros.

Vin de măceșe

pentru o damigeană de 50 l sunt necesare 10 kg măceșe, 12 kg zahăr și 35 l apă

Măceșele bine coapte, culese toamna prin octombrie-noiembrie, brumate sau nebrumate, se spală de praf. Dacă sunt curate, nu se spală, ca să nu se

îndepărteze de pe ele drojdiile sălbatice de fermentație. Se trec prin mașina de tocat carne, câte puține; având multe semințe foarte tari, se trec mai greu. Ca să se pună mai ușor în damigeană, măceșele tocate se adună cu mâna în cocoloașe lunguiețe.

Zahărul se dizolvă, pe foc, în 10 l apă, împreună cu zeama de la o lămâie sau cu 2 linguri de oțet de 9 grade (30 ml); siropul se fierbe 10 minute, ca să se transforme în zaharuri mai simple, apoi se răcește cu restul de apă și se toarnă peste măceșe, lăsând un spațiu liber, de 10 cm, sub gâtul damigenei, ca să aibă loc spuma care rezultă prin fermentare. Se astupă bine damigeana cu dop de fermentație și se lasă la temperatura de 18-20°C, ca vinul să fermenteze 6-8 săptămâni sau chiar mai mult, fără altă drojdie, numai cu drojdiile sălbatice din aer. Se agită zilnic, ca să se amestece mereu boasca (semințele și cojile) care iese la suprafață. Când se termină fermentația, drojdia și semințele se lasă la fund și vinul se limpezește. După aceea, se trage în damigene mai mici (filtrat prin tifon și vată), astupate cu dop de fermentație, deoarece fermentația continuă încet, până când vinul se limpezește. Acest vin, când se învechește (1-2 ani), are gust de vermut și culoare roșcată-maronie. Conține multă vitamina C.

Peste drojdia rămasă (circa 10 l) se mai pun 20 l de apă în care s-au dizolvat 6 kg de zahăr (cu jumătate din cantitatea de lichid se fierbe zahărul, 10 minute, împreună cu zeama de la o lămâie mare). Se lasă în continuare să fermenteze, agitându-l zilnic, circa 3-4 săptămâni, până când se limpezește și drojdia se lasă la fund, apoi se trage în damigene care se vor astupa cu dop de fermentație. Reziduurile se pot adăuga la materialul adunat pentru țuică.

Vin de smochine

1 kg smochine, 2 kg zahăr, 6 l apă, 3 lămâi, 10 g drojdie de bere (facultativ)

Smochinele se trec prin mașina de tocat și se pun într-o damigeană de 10 l. Zahărul se dizolvă în 3 l de apă, se adaugă sucul de la o lămâie și se lasă să fiarbă 10 minute, cum s-a arătat la vinul de corcodușe, apoi se răcește cu restul de apă și se toarnă peste smochine, împreună cu zeama de la celelalte lămâi (circa 100 ml de suc) și coaja întreagă de la o lămâie (ca să capete gust puțin amărui).

Drojdia se freacă cu o linguriță de zahăr, până ce se lichefiază, apoi se diluează cu puțină apă și se adaugă în damigeană. Se poate lăsa să fermenteze mai încet, numai cu drojdiile sălbatice din aer și de pe smochine, ca să nu capete gust de dospit. Damigeana se astupă cu dop de fermentație și se lasă la temperatura camerei (18-20°C), ca vinul să fermenteze 5-6 săptămâni, agitându-l o dată, zilnic. După ce s-a limpezit bine, se trage în sticle, ca și vinul de corcodușe. Sticlele se astupă cu dopuri și se păstrează la rece.

Peste drojdia de vin rămasă se pot pune 6 l de apă, 2 kg de zahăr și zeama de la 2-3 lămâi (zahărul se fierbe 10 minute împreună cu jumătate din cantitatea de apă și cu zeama de la o lămâie, apoi se amestecă cu restul de apă rece și cu zeama celorlalte lămâi). Vinul se lasă să fermenteze 2-3 săptămâni, agitându-l o dată, zilnic, până când se limpezește bine, apoi se trage în sticle, sau vinul din seria I se amestecă cu cel din seria a II-a, pentru a se obține un vin de calitate mai bună, cu mult alcool.

Vin de stafide

Se prepară ca și vinul de smochine, înlocuindu-se smochinele cu 250-500 g de stafide care se trec prin mașina de tocat.

SIROPURI

Sirop de coajă de portocală

2,5 kg zahăr, 3 l apă, un plic sare de lămâie, coaja rasă de la 6 portocale

Se rade coaja de la 6 portocale mari (numai de la suprafața fructelor) prin răzătoarea cu găuri mici, apoi se freacă cu 1 kg de zahăr tos. Apa se fierbe cu restul de zahăr și sarea de lămâie, 10 minute. După ce s-a răcit, se adaugă zahărul frecat cu coaja de portocale și apoi se toarnă într-un borcan care se acoperă cu tifon. Siropul se amestecă cu lingura de 1-2 ori pe zi, timp de 8 zile. Se strecoară apoi prin tifonul udat cu apă și stors, pe care s-a așezat un strat subțire de vată. Se toarnă în sticle care se astupă bine cu dopuri sterile și se păstrează la rece. Siropul se bea cu sifon și apă minerală.

Sirop de trandafiri

Se aleg petalele de la 50 de trandafiri parfumați (pentru dulceață), fără să li se taie partea albă. Se fierb în clocote, 10 minute, în 4 l de apă, împreună cu un pachețel cu sare de lămâie. Zeama se lasă acoperită până a doua zi, apoi se filtrează prin tifon pe care s-a așezat un strat subțire de vată. La 1 litru de zeamă se pune 1 kg de zahăr. Se amestecă pe foc, până când se dizolvă zahărul, apoi siropul se lasă să fiarbă în clocote 10 minute, într-un vas mare. Se supraveghează îndeaproape, deoarece spuma care se formează dă repede în foc. Se amestecă în timpul fiertului, ca să dispară spuma. Siropul se toarnă clocotit în sticle (ca și bulionul), care se vor lega cu celofan, se vor pune în

pături și se vor lăsa astfel până a doua zi, ca să se sterilizeze (v. „Sterilizarea conservelor lichide").

Se poate pune 1,5 kg de zahăr la 1 l zeamă. Siropul se fierbe numai 10 minute, ca să se distrugă fermenții, apoi se ia spuma. Se poate turna și rece în sticle. Acestea se vor lega simplu, deoarece siropul nu va mai fermenta și nici nu va mucegai, oricât timp se va ține dezlegat. Nu trebuie să se astupe cu dopuri care au fost folosite la vinuri, ci numai cu dopuri noi sau cu celofan. Se servește ca și siropul de portocale.

Sirop de zmeură

Zmeura se culege în pungi de plastic sau în găleți, deoarece este foarte fragilă și își pierde repede sucul. Se pune într-un borcan de mărime potrivită, zdrobind-o bine cu mâna. Borcanul se leagă la gură cu un șervet din tifon, ca să nu intre musculițe de fermentație. Se lasă 2-3 zile să fermenteze ca să aibă aciditate proprie și să-și lase mai bine sucul, amestecând-o o dată pe zi, ca să nu prindă mucegai. Sucul de zmeură se poate înmulți cu apă, care se adaugă chiar de la început, odată cu zmeura și vor fermenta împreună. Se pune pentru fiecare litru de zmeură 1,5 l de apă. Sucul se stoarce printr-un săculeț din tifon dublu sau triplu, udat cu apă și stors. Se pune circa 1 litru zmeură cu suc în săculețul așezat deasupra unui vas smălțuit, presându-se cu mâna, până când rămân numai semințele bine stoarse. Astfel se procedează până când se termină întreaga cantitate. Sucul rezultat se pune, din nou, în borcanul spălat și se lasă până a doua zi nemișcat, ca să se depună suspensii și să se limpezească. Apoi se scurge cu atenție, ca să nu se răscolească drojdia. Se poate fierbe și nelimpezit, imediat ce a fost stors; atunci, se va depune puțină drojdie la fundul fiecărei sticle.

La sucul obținut se adaugă zahăr; la un litru se pune 1 kg de zahăr. Toată cantitatea de suc cu zahărul respectiv se pune într-un vas smălțuit (oală, lighean, cratiță), având un volum încă o dată cât capacitatea sucului, deoarece când fierbe, sucul face multă spumă și, dacă vasul este mic, poate să dea în foc. Se amestecă pe foc, până când se topește complet zahărul, apoi se lasă să fiarbă la foc mic, supraveghindu-l îndeaproape și amestecând la suprafață, ca să dispară spuma. Aceasta se formează în cantitate mai mare la sucul care se lasă să fermenteze mai mult, ca să capete aciditate proprie. Sucul se poate stoarce și după o zi și se pune, la 4-5 l sirop, un pachet cu sare de lămâie pentru aciditate. În oricare variantă, se fierbe circa 30 de minute, ca să se distrugă fermenții; după aceea, se trage vasul la o parte sau se face focul foarte mic și, chiar dacă nu a dispărut complet spuma, se toarnă clocotit în sticle (v. „Sterilizarea conservelor lichide"). Sticlele se pun în pături calde și se lasă până a doua zi. Apoi se etichetează și se așază în cămară.

Sirop de zmeură sau coacăze negre, nefiert

la 1 l suc – 1,5 kg zahăr și la 4-5 l suc – un pachețel cu sare de lămâie sau 1 kg zahăr, 1 l suc, o aspirină, sare de lămâie

Zmeura se pune în borcan, apoi se zdrobește cu mâna; se poate pune și apă, cum s-a arătat în rețeta precedentă (sau mai multă), dacă se preferă o cantitate mai mare de suc. Coacăzele (boabele), spălate de praf, se desprind de pe ciorchini, se pun în borcan, apoi se zdrobesc bine cu mâna. La 1 kg de coacăze, se pun și 1/2 l-2 l de apă, ca să se dilueze sucul gros. Borcanul se acoperă cu tifon, lăsând sucul să fermenteze 48 de ore. După aceea, se stoarce prin tifon dublu (udat cu apă și bine stors) sau prin mașina de suc. Prin tifon se stoarce cum s-a arătat în rețeta precedentă, apoi se cântărește, adăugând zahărul și sarea de lămâie sau sucul de la 2-3 lămâi, care va ajuta zahărul să se topească mai repede și va acidula siropul (se va putea bea cu sifon sau apă minerală). Sucul se amestecă cu lingura, până când zahărul se dizolvă complet (cu pauze), chiar și până a doua zi, căci se dizolvă greu. Siropul se toarnă apoi în sticle sau, preferabil, în damigene de circa 3 l, care se vor lega cu tifon dublu și se vor așeza în cămară. Fermentația va continua foarte încet, deoarece din cauza concentrației zahărului, fermenții se inactivează și sucul nu se poate transforma în vin. Aceasta se va înlătura numai când se va consuma siropul. Este de preferat să se introducă un furtun în sticlă, care să treacă prin acel dop de spumă compactă; astfel, se va trage siropul limpede în altă sticlă. Siropul va avea gust puțin sifonat și își va păstra toate vitaminele. Se bea cu sifon sau apă minerală.

Dacă se reduce cantitatea de zahăr la 1 kg, adăugând o aspirină pentru fiecare litru de suc și sare de lămâie sau suc de lămâie, după gust, siropul se va pregăti exact la fel. Fără să se fiarbă, se toarnă în sticle (damigene) care se vor lega cu tifon. Siropul se va păstra fără să fermenteze sau să mucegăiască, păstrându-și toate vitaminele naturale.

Sirop de muguri de brad

Acest sirop se prepară primăvara, când mugurii de brad au lungimea de 3-4 cm și culoare verde. Mugurii (curățați de codițe, care au multă rășină) se spală de praf cu apă rece, se pun într-o oală smălțuită suficient de mare și se toarnă apă cât să depășească nivelul mugurilor încă o dată cât volumul lor (la 1 kg de muguri se pun circa 2 l apă). Se fierb circa o oră, până când se înmoaie bine. După aceea, se ia oala de pe foc și se lasă să stea acoperită la rece 48 de ore, iar dacă este cald, numai 24 ore, ca să se extragă cât mai bine sărurile minerale și uleiurile aromatice din muguri. Sucul se strecoară prin tifon dublu, așezat pe strecurătoare, presând mugurii ca să se scurgă tot sucul. Sucul se cântărește și, la un litru de suc, se va pune zahăr ca și la siropul de zmeură, în oricare variantă.

Sirop de flori de soc

30-40 de flori de soc se fierb cu 3 l de apă circa 30 de minute, apoi se strecoară prin tifon dublu, măsurându-se lichidul obținut. Acesta se va fierbe cu zahăr cum s-a arătat la „Sirop din muguri de brad". Se poate fierbe cu 1 kg de zahăr și o aspirină circa 10 minute, apoi se toarnă rece în sticle, fără să se sterilizeze.

Se poate fierbe cu 1 kg de zahăr la 1 l de zeamă, ca pentru jeleu (când se ridică lingura, vor cădea 3 picături, una lângă alta, de pe latul ei), căpătând o culoare roșiatică. Se toarnă fierbinte în sticle și se folosește diluat cu sifon sau apă minerală.

În oricare variantă, se folosește contra tusei, bronșitei.

Sirop de mure sau de coacăze de pădure (merișoare)

Murele bine coapte (negre) sau coacăzele se spală de praf, la un jet de apă, în strecurătoare și se fierb exact ca și porumbele.

Sirop de mentă

Se face un ceai concentrat de mentă proaspătă: aceasta se fierbe 10 minute, cu apă, după apreciere, se lasă la rece 4-5 ore, apoi se strecoară. Siropul se obține ca și „Siropul din flori de soc".

Este indicat în afecțiunile ficatului și stomacului.

Conservarea fructelor

STERILIZAREA CONSERVELOR DE FRUCTE ȘI LEGUME

Conservele se fac din fructe și legume proaspete și sănătoase. Una dintre metodele de conservare este sterilizarea, adică expunerea fructelor și legumelor la o temperatură de aproximativ 100°C, pentru distrugerea bacteriilor și a altor microorganisme pe care le iau din aer, apă, pământ sau prin manipulare. Pentru ca sterilizarea să fie perfectă, conservele trebuie să fie ermetic închise, adică să nu pătrundă aerul cu microorganisme în borcane sau sticle, după ce acestea au fost sterilizate.

De aceea, conservele trebuie închise cu capac din metal, operație care se poate executa repede și cu efort minim, chiar și în mica gospodărie, având rezultate favorabile asupra calității și duratei conservelor. Dacă nu se dispune de această tehnică, se recurge la metode învechite, greoaie și cu multe riscuri, care vor fi descrise în continuare.

LEGAREA BORCANELOR CU CELOFAN

Celofanul, pentru a fi impermeabil, se pune în două foițe suprapuse. Bucata de celofan trebuie să fie cu 2-3 cm mai lată decât gura borcanului (de jur împrejur). După dimensionare, celofanul se îndoaie și se taie în atâtea pătrate (de celofan dublu), câte borcane sunt de legat. Pătratul de celofan se udă cu apă rece, se netezește pe gura borcanului, ca să se elimine tot aerul dintre foițe, și se potrivește pe borcan, ținându-l fix cu o mână, iar cu cealaltă trecând latul sforii peste celofan, ca să-l fixeze. Sfoara din cânepă care se găsește în comerț este cea mai rezistentă și, o dată strânsă, nu se mai desface. Sfoara se udă înainte de legare, ca să aibă o mai mare elasticitate la întins; prin uscare, se va strânge în jurul borcanelor.

Ca să se obțină lațul cu care se prinde celofanul, se îndoaie în două capătul sforii, formând o buclă de 30-40 cm lungime, sau mai lungă, aceasta depinzând de grosimea, la gât, a borcanului. Se prinde cu mâna stângă în locul unde se termină capătul îndoit al sforii, se introduce mâna dreaptă prin bucla formată, ca să se tragă sfoara îndoită numai atât, cât să se formeze lațul; acesta se trece peste gura borcanului, fixând astfel celofanul. Se strânge lațul, dar nu prea mult, ci cât să se aranjeze celofanul, să nu aibă cute pe marginea de la gura borcanului. Celofanul nu se întinde deloc, deoarece acesta se va subția și la fiert va plesni. După ce s-a așezat celofanul fără cute, sfoara se strânge cât mai tare și capetele acesteia se îndreaptă în direcții opuse, învârtindu-se o tură în jurul borcanului; în locul în care se întâlnesc, sforile se petrec una peste alta, făcând astfel o jumătate de nod. Se trece încă de două ori sfoara în jurul borcanului, apoi se face o jumătate de nod, se strâng bine sforile și se trec încă o dată, una peste alta, făcând astfel nodul definitiv. Ca să nu se lărgească sfoara și nodul definitiv să rămână cât mai strâns, sforile se vor petrece de două ori una peste alta (ca o jumătate de nod) în locul în care se întâlnesc, trăgând puternic de ele și făcând apoi nodul definitiv. În felul acesta, se poate lega un borcan de către o singură persoană.

STERILIZARE ÎN APĂ

Borcanele legate se așază într-un vas suficient de înalt, ca să intre în întregime în el; numai astfel se va putea realiza o sterilizare bună. Pe fundul vasului se așază ziare sau cârpe îndoite în patru sau un grătar din lemn (altfel borcanele vor plesni). Borcanele se așază în așa fel, încât fundul vasului să rămână neacoperit circa 3-4 cm pe margine, pentru a putea observa când începe să fiarbă apa în clocote foarte mici. Din acel moment, se va calcula durata de sterilizare. Borcanele trebuie să fie de aceeași înălțime, pentru ca apa din vas să ajungă până la sfoara cu care sunt legate, astfel înfierbântându-se uniform conținutul lor. Borcanele nu se învelesc în hârtie, se așază unele lângă altele. Vasul în care fierb se acoperă cu două ziare (nu cu capac) ca să se mențină temperatura și deasupra, permițând totuși vaporilor să iasă. Borcanele trebuie fierte chiar de la început la foc mijlociu și, când se observă cel mai mic clocot, focul se dă la mic, menținându-se această temperatură, fără ca apa să fiarbă în clocote; altfel, aerul din borcan se dilată, celofanul se ridică ca o băsică și, când se răcește conținutul borcanului, aerul, contractându-se, lasă un gol (vid) atrăgând mult în jos celofanul subțiat; acesta nu va rezista și va plesni, fapt care necesită o nouă sterilizare. În cazul în care nu se poate supraveghea fierberea în aburi (ca apa să nu fiarbă în clocote), este indicat ca vasul să nu se acopere pentru a se evita o umflare a celofanului, urmând în

continuare indicațiile. După ce borcanele s-au înfierbântat și în partea de sus (care nu este în apă) încât nu se poate ține mâna pe ele, înseamnă că și conținutul lor s-a înfierbântat până la mijloc și, deci, sterilizarea este bine făcută.

Când timpul indicat în rețetă necesar sterilizării s-a scurs, se ia vasul (oala) de pe foc, se așază pe un grătar, se acoperă bine cu pături groase, deasupra și lateral și se lasă astfel, înăbușit, până a doua zi, continuându-se astfel sterilizarea fără să fie afectat celofanul. Dacă se procedează în acest mod, sterilizarea pe foc va dura mai puțin, așa cum se indică în rețetă, chiar și pentru conservele mai dificile (fasole verde, fasole boabe, ghiveciuri etc.), continuându-se după aceea câteva ore. După ce s-au răcit, borcanele se scot, se șterg fiecare în parte și se unge celofanul (după ce s-a uscat) cu o bucățică de vată înmuiată în untdelemn. Este mai bine să se facă conserve numai pe perioada în care unele legume și zarzavaturi lipsesc în stare proaspătă.

STERILIZAREA CONSERVELOR LICHIDE

Se aplică la sucuri de roșii, bulion de roșii, sucuri de fructe sau siropuri de fructe etc., care se toarnă clocotite în sticle. În acest scop, se va procura un disc din metal de 2-3 cm grosime (o bucată de fontă pe care să poată sta sticla; în lipsa acestuia, se pot folosi două cuțite cu mâner gros din metal). Placa din metal sau cuțitele se vor așeza pe un scaun de bucătărie, aproape de sobă sau aragaz, ca să fie la îndemână. Peste ele se așază sticla ținută la temperatura bucătăriei (nu trebuie încălzită deloc înainte) în care se toarnă lichidul clocotind, cu pâlnia și polonicul, numai câte puțin la început, ca sticla să se dilate treptat. În acest mod, sticla nu va plesni, deoarece metalul, fiind bun conducător de căldură, va absorbi căldura acumulată la bază (sticla nu se va dilata mai mult la bază decât în rest). După ce s-a turnat lichidul fierbinte de 2-3 cm, sticla se poate umple în continuare, fără nici un risc.

Metalul va absorbi căldura mai repede numai când este rece, de aceea nu se pune pe sobă, ca să nu se încălzească. Dacă se încălzește prea mult trebuie răcit cu apă rece și bine uscat cu o cârpă, apoi se va putea folosi din nou. Dacă metalul se pune ud, apa fiind rea conducătoare de căldură, va împiedica căldura din sticlă să treacă în metal și sticla va plesni, când se va dilata; nici sticla, nici borcanul nu trebuie să fie ude la bază.

Pe măsură ce s-au umplut, sticlele se leagă și se pun imediat în pături calde, unele lângă altele, sau se așază pe o tavă din tablă nesmălțuită (de prăjitură), pe marginea sobei (să fie călduță) sau la aragaz, pe ochiul acoperit cu un disc de metal, la foc mic. Se umplu atâtea sticle câte încap pe o tavă (8-10 bucăți), se leagă cu celofan dublu și cu sfoară nu prea groasă, udată cu apă (v. „Legarea borcanelor"). Ca să se poată lucra mai ușor, sticlele legate se așază tot pe tavă,

ca să se mențină fierbinți, până când se termină de legat toate. Trebuie să fie pregătit dinainte un coș sau o lădiță (sau chiar un colț din bucătărie), care se căptușește bine cu o pătură groasă dedesubt, lateral și deasupra, încât să se poată introduce repede sub pătură toate sticlele, unele lângă altele; în acest mod, se sterilizează până a doua zi. Până când se leagă primele sticle, vasul cu lichidul care a rămas se ia de pe foc; se va pune pe foc și se va fierbe în clocot numai când urmează să se pună în sticle. După ce toate sticlele s-au așezat sub pătură, se acoperă și cu alte materiale călduroase (perne), pentru a păstra căldura cât mai mult timp.

CONSERVE DE FRUCTE

Compoturi

Compoturile se fac din fructe proaspete, sănătoase, coapte, dar nu moi. Este indicat să se sorteze cele moi pentru gem sau marmeladă și cele tari, pentru compot și dulceață. Compotul se poate îndulci după gust (nu zahărul îl conservă, ci modul de legare a borcanelor și sterilizarea). La 1 kg zahăr se pot pune 2-3 l apă, depinzând și de conținutul în zahăr al fructelor. Pentru fructele fără aciditate, cum sunt perele și chiar pentru alte fructe, se poate pune la 1 l de sirop o lingură cu zeamă de lămâie sau oțet, care va da compotului un gust plăcut, răcoritor.

Compoturile se pot realiza dintr-un singur fel de fructe, sau din fructe asortate, după gust. Merele, perele, piersicile, caisele și gutuile se curăță de coajă, se taie în bucăți sau sferturi și li se scoate mijlocul cu sâmburii (la caise și piersici, numai sâmburii). Cireșele, vișinele, corcodușele (zarzărele), renglotele, strugurii, prunele sau alte fructe cu sâmburi mici se lasă întregi, cu sâmburi cu tot.

Fructele se așază crude în borcane, lăsându-se un spațiu liber de 2-3 cm, până la gura acestora. Zahărul se dizolvă în apă rece sau călduță (nu trebuie să fiarbă). Siropul se toarnă rece până la nivelul fructelor, aromele împărțindu-se în fiecare borcan. Siropul se poate fierbe în clocot împreună cu aromele (cuișoare, scorțișoară – pentru prune și mere, vanilie pentru celelalte) și, după ce s-a răcit, se toarnă peste fructele așezate în borcane. Fructele mai tari, cum sunt gutuile, sau cele care au coajă, cum sunt prunele, se pun pe rând, câte puține, în siropul clocotit pe foc, să se înfierbânte numai un minut sau, după caz, ca să-și piardă din rigiditate, să-și lase puțin din suc; astfel, vor intra mai multe fructe în borcane și nu vor plesni, după aceea, la fiert. Se scot, repede, cu strecurătoarea, se așază într-o cratiță, apoi se pun în borcane. Siropul se toarnă călduț sau rece peste ele, lăsând un spațiu liber de 2-3 cm până la gura

borcanelor. Dacă a mai rămas, la urmă, sirop, se scoate o parte din fructe din borcanele care sunt mai pline și se așază în alt borcan cu siropul rămas. Borcanele se leagă și se sterilizează (v. „Sterilizarea în apă").

Compot de cireșe sau vișine

3 kg vișine sau cireșe sau combinate între ele, 1 kg zahăr, 3 l apă, un plic cu zahăr vanilat

Fructele, curățate de codite (acestea se păstrează pentru ceaiuri), se spală și se așază în borcane, nepresate, ca și precedentele. Siropul rece sau călduț (făcut din apă, zahăr și vanilie. Zahărul și vanilia amestecate, până când se topesc fără să se mai fiarbă siropul, sau amestecate pe foc, ca să se topească mai repede și apoi siropul răcit) se toarnă peste fructe până la nivelul acestora. Borcanele se leagă și se sterilizează.

Compot de piersici, caise, prune

4-5 kg fructe (de un singur fel sau amestecate), 1 kg zahăr, 3 l apă, vanilie

Fructele curățate de coajă și sâmburi și tăiate în jumătăți sau sferturi (perele) se așază suprapuse, în borcane, cu partea bombată în sus. Siropul rece se toarnă peste ele, cât să le cuprindă, până la 2-3 cm sub gura borcanelor, ca să rămână loc, să se dilate lichidul la fiert. Borcanele se leagă și apoi se sterilizează.

Dacă piersicile și caisele, mai tari, se pun întregi, sunt necesare borcane mai mari, deoarece rămâne mult spațiu gol între ele. Se pot opări în sirop clocotit, un minut, cum s-a arătat la compotul de prune, ca să intre mai bine în borcane. În rest se procedează ca mai sus.

Compot de gutui

4 kg gutui, 1 kg zahăr, circa 4 l apă, 1/2 baton de vanilie sau vanilină

Gutuile se culeg la sfârșitul lunii septembrie, chiar dacă sunt mai verzi, și se lasă să stea 3-4 săptămâni pe polițe (sau pe dulap), până când se îngălbenesc, ca să se maturizeze. Se șterg de puful de pe ele cu o cârpă uscată, apoi se spală și se curăță de coajă, se taie în sferturi și li se scoate tot mijlocul tare și pietros. Din coji și partea din mijloc cu sâmburii se prepară peltea („Peltea de gutui"). Restul se taie în felii de 1,5 cm grosime. Siropul se fierbe cu vanilia și, când dă în clocot, se adaugă feliile de gutui, câte încap, ca să fie bine cuprinse de sirop. Se lasă să fiarbă circa 10 minute, în clocote mici, acoperite, până când se înmoaie puțin, apoi se scot cu spumiera sau cu strecurătoarea și se pun într-o cratiță. Se continuă cu celelalte la fel. Se așază în borcane și se toarnă siropul călduț peste ele. Borcanele se leagă și se sterilizează (v. „Sterilizarea în apă").

Dulcețuri

Pentru dulceață este nevoie de 1 kg zahăr și 1 kg fructe cântărite, după ce au fost curățate de coajă și sâmburi, precum și de zeama de la o lămâie mare (40-50 ml) sau glucoză sirop, cel puțin 100 g, sau în lipsa acestora, sare de lămâie sau chiar o lingură de oțet, care împiedică zaharisirea, pe parcurs. Fructele zemoase, ca cireșele, vișinele, căpșunile, frăguțele etc. se pun într-o strecurătoare cu găuri mari și se spală bine de pământ sau praf la un jet de apă. Se lasă să se scurgă, se curăță de codițe și sâmburi (cele care au), apoi se cântăresc. Căpșunile, ca să nu se înmoaie la fiert, se pun în prealabil în apă de var. Celelalte fructe zemoase se așază în straturi alternativ cu zahărul în cratița în care se va face dulceața (trebuie să fie destinată numai pentru dulcețuri sau șerbeturi și să fie încă o dată mai mare decât volumul fructelor cu zahărul, de circa 4-5 l). Se lasă la o parte 2-3 ore ca zahărul, prin topirea lui, să extragă sucul din fructe și să se formeze puțin sirop. Cratița se pune apoi pe foc mijlociu (nu direct pe flacără) și fructele se lasă să fiarbă, până când zeama se leagă ca un sirop; nu se mai adaugă apă. De la început se pune lămâie, curățată de coaja albă (care este amară), tăiată în felii de 1/2 cm grosime și fără sâmburi, sau glucoză, sau altă substanță acidă. Dulceața trebuie supravegheată îndeaproape, căci în timpul fiertului se ridică multă spumă, mai ales dacă fierbe la foc mare și siropul va da tot în foc; de aceea, cratița trebuie să fie mai mare. Spuma nu se ia deloc în timpul fiertului, căci nu este altceva decât sirop cu bule de aer; acestea vor dispărea, când cratița se va lua de pe foc.

Dulceața nu se leagă la fel cu toate fructele. Unele conțin mai multă pectină, o substanță gelatinoasă, care leagă (îngroașă) foarte mult siropul, după ce acesta se răcește, sau pe parcurs (când se mai învechește), precum sunt gutuile, piersicile, caisele, coacăzele (albe, roșii și negre), strugurii cu pulpa mai tare (speciali pentru dulceață), coacăzele roșii de pădure (merișoarele). Cea mai bună și sigură probă pentru a se constata dacă dulceața este fiartă suficient este următoarea: se ia (din când în când, la intervale nu prea mari) cratița de pe foc, ca să se oprească dulceața din fiert; dacă fructele plutesc până la fundul siropului (nu sunt ridicate toate la suprafață) și au un aspect lucios, unsuros (nu zemos), înseamnă că siropul este legat suficient, chiar dacă este subțire, cât timp este cald. Există și o altă probă, valabilă mai ales pentru fructele sărace în pectină; se ridică lingura din sirop, pe latul ei și, dacă vor cădea 3 picături de sirop, mai legat, una lângă alta, în același timp, nu vertical (una după alta), înseamnă că siropul este suficient legat. Și în această variantă, fructele trebuie să plutească până la fundul siropului (când se ia vasul de pe foc) și să aibă aspect lucios (unsuros), caracteristicile cele mai importante. Dacă se fierbe prea mult după acest stadiu, zahărul se va carameliza, va

căpăta gust de zahăr ars și culoare maronie, defecte ce nu se mai pot repara (decât doar dacă se adaugă într-o cantitate mai mare de fructe pentru gem).

Ca să nu se înmoaie prea mult fructele care se pun la fiert direct cu zahărul și ca să-și mențină culoarea, dulceața se va fierbe la foc mai tare (dacă se poate supraveghea), ca să se lege mai repede, după ce fructele au lăsat suficient suc (dar nu direct pe flacără).

Când dulceața este gata, se ia cratița de pe foc, se așază pe un grătar și se mișcă înainte și înapoi, sau se ia de toarte și se ridică, făcând mișcări circulare, ca spuma să se adune într-un singur loc. Apoi aceasta se culege cu lingura. Cratița se acoperă cu o farfurie de porțelan sau cu un șervet udat în apă și bine stors, pentru ca vaporii să se condenseze și să împiedice formarea cristalelor de zahăr la suprafață. După ce s-a răcit, dulceața se pune în borcane, care se vor lega cu celofan și se vor așeza în cămară, etichetate.

După un timp mai îndelungat, mai ales dacă siropul a fost legat prea mult și dulceața s-a consumat mai rar din borcanele începute, aceasta se va zaharisi. În acest caz, borcanul, cu un ziar îndoit în patru sub el, se introduce într-un vas cu apă rece, care se așază pe foc mic, unde se lasă, până când se topește siropul (se topesc cristalele de zahăr). Se poate proceda și altfel. Se scoate dulceața din borcane, mai ales dacă sunt mai multe în această situație; dulcețurile se pot amesteca, chiar dacă nu sunt din același fruct, adăugându-se 100 ml de apă pentru circa 1/2 kg de dulceață. Dulceața se fierbe la foc mic, până când se topesc cristalele de zahăr, apoi se pune din nou în borcane. Nu se fierbe prea mult, deoarece zahărul se va carameliza și dulceața va căpăta gust de zahăr ars. Această dulceață se poate folosi pentru clătite, budinci sau sosuri dulci pentru budinci, sau se adaugă, toamna, în gemuri preparate din alte fructe.

Dacă dulceața se pregătește din fructe care nu lasă zeamă suficientă sau se terciuiesc la fiert, cum sunt: căpșunile, caisele, piersicile, prunele etc., acestea se pun în siropul bine legat, după ce în prealabil au fost ținute în apă de var, ca să se întărească. Apa de var se obține din circa 1/4 kg de var stins amestecat cu 2 l de apă rece. Se lasă să se limpezească câteva ore, apoi se scurge cu atenție lichidul clar de deasupra, circa 1-1 1/4 l. În el se introduc fructele curățate de coajă, dar nedesfăcute de sâmburi (întregi). După 30 de minute, se pun în strecurătoare, se limpezesc bine la un jet de apă rece, apoi li se scot sâmburii (împingându-se cu un bețișor sau cu o andrea). Fructele vor avea pulpa întărită, încât nu se vor mai deforma la fiert. Se pun în siropul bine legat (să cadă 3 picături, una lângă alta, în același timp, când se ridică lingura), lăsându-le la început, la foc mic, până când lasă puțină zeamă, apoi se procedează în continuare exact ca și pentru fructele zemoase.

Cireșe confiate

1 kg cireșe (cântărite după ce au fost curățate de sâmburi) cu pulpa mai tare, 1 kg zahăr și o lămâie mare sau 700 g zahăr și 300 g glucoză (sirop vâscos).

Cireșele (fără sâmburi) întregi sau rupte în jumătăți, împreună cu zahărul, zeama de lămâie sau glucoza se pun în cratița de dulceață, amestecându-le ușor, prin răsturnare, de câteva ori. Se lasă 2-3 ore, ca zahărul să extragă sucul din fructe, apoi cratița se pune pe foc (nu direct pe flacără la aragaz), fierbându-se ca orice dulceață, până când plutesc cireșele în tot siropul, până la fundul cratiței. Călduță, dulceața se pune în borcane care se vor lega cu celofan simplu și se vor păstra în cămară. Pe parcurs, siropul scade. Cireșele se pot adăuga la diferite preparate dulci (creme, șarlote).

Coji de portocale confiate

700 g coji de portocale, 1 kg zahăr și 300 g glucoză sau zeama de la o lămâie mare (50 ml)

Cojile se pot aduna într-o pungă de nailon, păstrându-le la congelator, până când se adună cantitatea necesară; se lasă apoi în apă rece, 3 zile (apăsate în apă cu o farfurie întoarsă și schimbând apa în fiecare zi). După 3 zile, se limpezesc bine cu apă rece și se pregătesc fără întârziere, altfel partea albă se va înmuia și nu se vor mai putea întrebuința.

În cratița de dulceață, zahărul se fierbe cu 700 ml de apă și, când siropul va da în clocot, se vor adăuga cojile tăiate în formă de chibrit, de 2-3 cm lungime (împreună cu partea albă), lăsându-le să fiarbă la foc mic, până când se înmoaie și siropul se leagă puțin. Apoi se adaugă glucoza sau zeama de lămâie și se lasă să fiarbă în continuare până când cojile vor pluti în tot siropul, având grijă să nu se lege prea mult și să nu se caramelizeze siropul, care trebuie să rămână de culoare galbenă. Pe parcurs, siropul se va lega. Dacă se fierbe prea mult, se zaharisește repede în borcane și se pietrifică. Se adaugă la creme, șarlotă etc.

Dulceață de melcișori din coajă de portocale

Se aleg portocale mai mici cu coaja subțire. Coaja se desface cu cuțitul în 7-8 felii care se vor pune în apă rece (cât să treacă peste nivelul lor). Se țin 48 de ore, schimbând apa în fiecare zi, ca să iasă amăreala. A treia zi, trebuie să se prepare dulceața; dacă stau mai mult în apă, se înmoaie prea mult și se rup. Partea albă se îndepărtează cu cuțitul, ca să rămână coaja de 1/2 cm grosime. Apoi feliile se taie în fâșii de 1 cm lățime, lungimea lăsându-se întreagă. De la 1 kg de portocale vor rezulta circa 200-250 coji curățate și fasonate.

Fiecare fâșie se răsucește de la un capăt la celălalt, ca un melc și, prin el, se trece cu acul cu un fir de ață albă, prinzând și capătul exterior. Capetele firului se înnoadă, ca melcișorii să fie bine strânși și să-și păstreze forma. Într-o cratiță de 1,5 l se pun 1/2 kg de zahăr și 1/2 l de apă. Se amestecă, până când se topește zahărul, apoi se adaugă 30-40 ml zeamă de lămâie sau 50-100 g de glucoză și, imediat, șiragurile de melcișori. Cojile, fiind tari, trebuie să fiarbă mai mult în siropul nelegat. Când cojile se lasă pe fundul cratiței și, dacă ridicându-se lingura, pe latul ei, cad deodată 3 picături de sirop legat, una lângă alta, cratița se ia de pe foc, se adună spuma (va fi puțină) și apoi cratița se acoperă. După ce dulceața s-a răcit, se scot melcișorii cu un cuțit și o furculiță și, apoi, aceștia se pun în borcane. Melcișorii își păstrează forma, nu se mai desfac. Siropul nu trebuie legat prea mult, căci se caramelizează și, pe parcurs, se mai îngroașă.

Se întrebuințează pentru ornat torturi sau creme, sau în creme cu gelatină.

Dulceață de pepene verde sau galben

1 kg coji de pepene, cântărite după ce au fost fierte în oțet, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, zeama de la o lămâie mare (50 ml) sau 100 g glucoză, vanilie

De la pepenii verzi se întrebuințează partea albă de la coajă (care poate să fie oricât de groasă) împreună cu o porțiune foarte subțire din miezul roșu, numai de 2-3 mm (care să coloreze puțin); coaja verde se îndepărtează. Partea albă se taie în felii cu lățimea de 3-4 cm și cu grosimea cât cea a cojii albe, apoi feliile se taie, pe grosime (transveral), în felioare de 1 cm lățime. Este preferabil să se taie cu cuțitul riglat, ca să fie mai aspectuoase; în acest caz, felioarele vor fi mai late, de circa 2 cm. Pentru 1,5 kg de coji fasonate, se pun să fiarbă 2 l de apă cu 300 ml de oțet de 9 grade. Când apa clocotește, se adaugă cojile și se lasă să fiarbă în clocot, circa o oră, sau mai mult, până când acestea capătă un aspect sticlos, transparent. Oțetul le întărește imediat; de aceea, fierb greu. Dar acesta este și scopul procedeului ca să se mențină forma. Dacă se fierb direct în sirop, fără să fie fierte, în prealabil, în apă cu oțet, se vor înmuia prea mult și se vor deforma. După aceea, se pun în strecurătoare, se limpezesc bine la un jet de apă, se scurg, chiar se presează puțin cu mâna în strecurătoare, apoi se cântăresc. Greutatea cojilor va fi egală cu greutatea zahărului adăugat.

Zahărul (1 kg) se dizolvă în 1/2 l de apă și când siropul dă în clocot, se pun cojile de pepene, zeama de lămâie sau glucoza și vanilia. Se fierb, până când se leagă siropul. Nu trebuie să se lege prea mult, căci se va îngălbeni și va căpăta gust de caramel. Se finisează, cum s-a arătat la începutul capitolului.

Dulceața de pepene galben se prepară numai din pepeni turchestan sau cantalup, care nu sunt făinoși. Se folosește toată pulpa tare dinspre coajă, curățată

de miezul prea moale. Pulpa rămasă se taie în felioare de 2 cm lățime, exact ca și cojile de pepene verde, și se fierb în apă cu oțet, procedându-se în continuare la fel, până când se termină dulceața. Pentru aromă, se pune vanilie.

Aceste coji din dulceață se întrebuințează și la creme, în loc de fructe zaharisite (confiate).

Dulceață de gogonele

Pentru dulceață se aleg pătlăgele de formă lunguiață și nu prea mari. Se taie în sferturi sau jumătăți (cele care sunt mici), li se scot semințele și se fierb în apă cu oțet, ca și cojile de pepene, procedând în continuare la fel. Se colorează, înainte de a se lua de pe foc, cu verde vegetal (3-4 picături) și pentru aromă, tot atunci, se adaugă zahăr vanilat, dacă nu s-a pus baton de vanilie.

Dulceață de trandafiri

500-700 g petale de trandafiri pentru dulceață (parfumați), 1 kg zahăr, 50 ml zeamă de lămâie sau o linguriță rasă sare de lămâie, 1/2 l apă

Când se culeg petalele de la fiecare trandafir, acestea se prind toate odată în mână și li se taie partea albă deodată, înainte de a se risipi. Dacă nu s-a făcut aceasta la cules, petalele se așază în mănunchi, unele peste altele, cu partea albă în aceeași direcție și apoi li se taie mai multora, deodată, această parte. Petalele colorate se freacă într-un castron cu 30 g de zahăr și cu zeama sau sarea de lămâie până lasă zeamă și se adună sub mână, ca o tartă. Zeama și sarea de lămâie au rolul de a întări petalele fragile, ca acestea să nu se înmoaie la fiert, și de a înviora culoarea.

Zahărul se pune la fiert cu 1/2 l de apă, se amestecă pe foc, până când se topește și, când siropul dă în clocot, se adaugă petalele împreună cu toată zeama lăsată. Petalele frecate s-au întărit, de aceea trebuie să fiarbă mai mult. Dulceața se fierbe până când se leagă. Va avea culoare roșiatică și petalele vor pluti în tot siropul, până la fundul cratiței. Atunci cratița se ia de pe foc. Dacă se fierbe prea mult, zahărul se caramelizează și culoarea devine gălbuie. Se continuă, cum s-a arătat la începutul capitolului.

Dulceață de nuci verzi

1,5-2 kg nuci verzi (250-300 buc.) cu sâmburii neformați, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, o lingură miere de albine (100 g), zeama de la o lămâie mare (50 ml) sau 100 g glucoză, 2 cuișoare, 1-2 bucăți scorțișoară nemăcinate, vanilie

Nucile se culeg cu sâmburii neformați (cu aspect gelatinos) și se curăță de coaja verde, până unde începe să se formeze coaja nucii propriu-zise, care este încă albă și moale. Din cantitatea inițială va rămâne 1 kg nuci curățate. Pe

măsură ce se curăță, nucile se pun în apă rece, ca să iasă amăreala din ele și să nu se înnegrească. Se lasă astfel 24 de ore, acoperite cu o farfurioară întoarsă (ca să le mențină scufundate în apă), schimbând apa de 2-3 ori în acest răstimp. Cojile verzi se pun într-o sticlă cu gâtul larg, se acoperă cu spirt îndoit cu apă sau numai cu rachiu alb și se țin 20 de zile să se macereze. Din această esență se va prepara un lichior excelent (v. „Lichior de nuci verzi").

Nucile curățate se scurg de apă a doua zi și se limpezesc bine. Într-o cratiță, zahărul, mierea și zeama de lămâie sau glucoza se amestecă, pe foc, cu apa, până când se dizolvă zahărul. Când siropul dă în clocot, se pun nucile și condimentele. Se fierb până când se leagă siropul, dar nu prea mult, ca să nu se caramelizeze zahărul. Cratița se ia de pe foc și, dacă nucile plutesc în sirop până la fundul cratiței și au un aspect lucios și, dacă ridicându-se lingura din sirop, de pe latul ei cad deodată 3 picături, una lângă alta, înseamnă că dulceața este gata. Se continuă, cum s-a arătat la început. După ce s-a răcit, se pune în borcane. Este o dulceață cu aromă foarte plăcută.

Dulceață de vișine sau de cireșe, albe, negre sau amare

circa 1,300 kg fructe, 1 kg zahăr, zeama de la o lămâie (50 ml) sau 100 g glucoză, vanilie

După ce au fost spălate, fructele mari se curăță de codițe și de sâmburi cu un clește special sau cu o sârmă inoxidabilă, îndoită ca un ac de păr, iar cele mici (cireșe amare) cu o scobitoare. Pe măsură ce se curăță, se pun într-o cratiță smălțuită de 3-4 l, ca să nu se piardă sucul din ele. După eliminarea sâmburilor va rămâne circa 1 kg. Peste ele se presară zahărul tos, se adaugă zeama de lămâie sau glucoza, 2-3 cm dintr-un baton de vanilie și se amestecă ușor, prin răsturnare, cu lingura. Se lasă să stea 2-3 ore, ca să-și lase zeama, apoi cratița se pune pe foc tare (nu direct pe flacără). Fructele se fierb ca pentru orice dulceață; nu se mai adaugă apă (vor lăsa destul suc). Când fructele plutesc în tot siropul, până la fundul cratiței, se ia dulceața de pe foc, se adună spuma, se acoperă și, după ce s-a răcit, se pune în borcane.

Dulceață de fragi, zmeură sau mure

1 kg fructe, 1 kg zahăr, o lămâie sau 100 g glucoză, o lingură rom

Fructele coapte, proaspete (neterciuite), se curăță de frunze, se pun în strecurătoare și se spală la un jet de apă, de praf și nisip. Zmeura trebuie să fie foarte proaspătă, altfel se va terciui repede și-și va pierde sucul. Fructele spălate se pun, într-o cratiță de 3-4 l, alternativ cu zahărul și zeama de lămâie sau glucoza, lăsându-le să stea 2-3 ore, ca să-și lase zeama. Se fierb la foc tare, ca să se lege siropul repede (să nu se terciuiască). Se procedează în continuare ca pentru oricare altă dulceață.

Dulceață de struguri

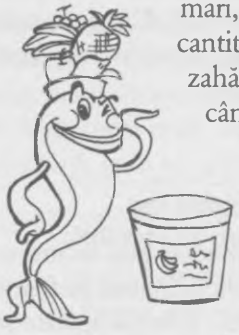
1 kg struguri, cântăriți după ce au fost curățați de coajă și semințe, 1 kg zahăr, vanilie, 50 ml zeamă de lămâie sau 50 g glucoză, 1/2 l apă

Pentru dulceață se aleg numai struguri cu boabe mari cu coaja groasă și miezul compact (nu zemos). Coaja se curăță ușor cu mâna și cu un cuțit, trăgând din partea unde a fost prinsă codița înspre vârf, apoi cu o scobitoare se scot semințele; boabele curățate se cântăresc. Într-o cratiță, zahărul, apa, zeama de lămâie și 2-3 cm dintr-un baton de vanilie se amestecă puțin, pe foc, până când se topește zahărul. Siropul se fierbe, până când se leagă (când se ridică lingura din sirop, de pe latul ei cad deodată 3 picături una lângă alta) și apoi se adaugă boabele de struguri. Cratița se lasă 5 minute mai la o parte, ca fructele să lase puțină zeamă, apoi se trece la foc mijlociu și se lasă până când se leagă din nou siropul (dar nu prea mult).

Când dulceața este gata, fructele plutesc în tot siropul până la fund și au un aspect unsuros, lucios (nu zemos). Strugurii conțin o mare cantitate de pectină, substanță gelatinoasă care va gelifica siropul chiar dacă este mai subțire, după ce acesta se răcește. Dacă se leagă prea mult, siropul se va îngălbeni și va căpăta gust de zahăr ars, deci trebuie o mare atenție la această fază. Dacă nu s-a pus baton de vanilie, zahărul vanilat se adaugă numai cu un minut înainte de a se lua cratița de pe foc, ca dulceața să nu-și piardă aroma. Se adună spuma din cratiță, se acoperă cu un șervet udat în apă și bine stors. După ce s-a răcit, dulceața se pune în borcane care se leagă cu celofan.

Dulceață de coacăze roșii sau albe

1 kg zahăr, 1 kg coacăze roșii, 30-50 ml zeamă de lămâie, 1/2 l apă



Dulceața se face din coacăze roșii sau albe cu boabele mai mari, care au numai 1-2 semințe. Coacăzele conțin o mare cantitate de pectină (care încheagă siropul), de aceea la 1 kg zahăr se pun numai coacăzele care rezultă dintr-un kilogram cântărit, după ce boabele s-au desprins de pe ciorchini, fără să se scoată sâmburii. Sâmburii se scot cu o scobitoare sau cu o sârmă subțire inoxidabilă, îndoită ca un ac de păr. Siropul se leagă exact ca pentru dulceața de struguri și se fierbe la fel, fără să se lege prea mult. Siropul va fi în cantitate mare, dar când se va răci, se va gelifica, formând o masă gelatinoasă împreună cu fructele, cu gust acrișor.

Dulceață de caise coapte

1 kg caise, cântărite după ce se curăță de coajă și sâmburi, 1 kg zahăr, 30 ml zeamă de lămâie sau 100 g glucoză, 1/2 l apă

Pentru dulceață se aleg caise coapte, dar tari. Se curăță de coajă, fără să se scoată sâmburii, se țin în apă de var 30 de minute, apoi se deșartă în strecurătoare, se limpezesc la un jet de apă și se lasă să se scurgă. După aceea, se taie în jumătăți, li se îndepărtează sâmburii, se cântăresc și se pun în siropul bine legat. Se pun deoparte 5 minute să lase puțină zeamă, apoi se fierb la foc mijlociu (ca să nu dea spuma în foc), până când se leagă siropul, apoi se adaugă zeama de lămâie sau glucoza și se fierb la foc mijlociu până când siropul se leagă din nou. După ce s-a răcit, se pune în borcane.

Dulceață de piersici

1 kg piersici, cântărite după ce au fost curățate de coajă și sâmburi, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, 30 ml zeamă de lămâie sau 100 g glucoză, vanilie

Se aleg piersici coapte, dar tari, care se desprind ușor de pe sâmbure. Se curăță de coajă cât mai subțire, cu cuțitul inoxidabil (fără să se opărească în apă fierbinte), se țin în apă de var ca și caisele, 30 de minute, apoi se limpezesc bine și se taie în jumătăți sau în sferturi (dacă sunt mai tari). După aceea, se pun în siropul legat și se procedează, în continuare, ca mai sus.

Dulceață de căpșuni

1 kg căpșuni, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, 30-50 ml zeamă de lămâie sau 100 g glucoză, vanilie, rom

Căpșunile curățate de codițe se țin în apă de var 30 de minute, apoi se limpezesc în strecurătoare la jet de apă. Se pun în siropul bine legat, ca pentru dulceața de struguri, și se fierb până când se leagă din nou siropul. Înainte de a se lua de pe foc, se pune zahărul vanilat și o lingură de rom. Se continuă ca și la dulceața de caise coapte.

Dulceață de gutui

1 kg zahăr, 600 g gutui cântărite, după ce au fost tăiate (julienne) sau rase, 1/2 l apă, 500 ml zeamă de lămâie sau 100 g glucoză, vanilie

Gutuile conțin o mare cantitate de pectină, de aceea se pun în cantitate mai mică (deoarece gelifică siropul). Gutuile bine coapte, galbene, se șterg de puful de pe ele, se curăță de coajă și se taie julienne sau se rad prin răzătoarea cu găuri mari, ca tăițeii (cât mai lungi), numai până la partea tare și pietroasă, care formează casa semințelor. Se oxidează repede în timp ce se lucrează. Nu

trebuie ținute în apă. După ce s-au cântărit, se pun imediat în siropul fierbinte și își vor recăpăta culoarea. Zahărul, apa, zeama de lămâie sau glucoza și batonul de vanilie se amestecă pe foc, până când se topește și se adaugă imediat gutuile care trebuie să fiarbă mai mult, până când se înmoaie. Se fierbe și se leagă ca și dulceața de struguri și se continuă la fel ca pentru oricare altă dulceață.

Când au aspect lucios și plutesc în tot siropul, cratița se ia imediat de pe foc, altfel gutuile se închid la culoare.

Peltele și jeleuri

Denumirea de peltea a fost împrumutată din Orient și cea de jeleu, din Occident, pentru același preparat. Pelteaua sau jeleul se prepară din fructe zemoase conținând o cantitate mare de pectină, care se gelifică, când acestea se răcesc: gutuile, strugurii, coacăzele, piersicile, zmeura, merișoarele (coacăze de pădure). Zmeura, coacăzele, strugurii se zdrobesc, apoi se separă sucul prin presare. Gutuile și merișoarele de pădure se fierb în apă cât să le cuprindă, se strecoară și zeama lor se fierbe împreună cu zahărul.

Peltea de gutui

1 kg gutui, 1 kg zahăr, 1 l zeamă în care au fiert gutuile, vanilie

Această peltea se poate face din gutui sau numai din cojile și mijlocul lor, care au rămas de la alte preparate (dulceață etc.). Această parte din fruct (mijlocul cu sâmburii care conțin multă pectină) fiind foarte tare, niciodată nu se întrebuințează pentru altceva; de aceea, este păcat să se arunce, ori de câte ori se ivește ocazia, deoarece se poate folosi la prepararea unui jeleu gustos. Pentru a obține culoarea roz se pune, la 1 kg gutui, 1 kg mere roșii ionatan sau alte mere cu coajă roșie. Gutuile se lasă să se îngălbenească bine, după ce s-au cules, apoi se șterg de puful de pe ele, se spală și se taie în felii împreună cu coaja și sâmburii; la fel și merele roșii. Se fierb împreună, într-o oală smălțuită, cu apă rece (care să depășească nivelul lor cu 3-4 cm) și se lasă, până când se înmoaie bine, fără să se amestece, ca să nu se tulbure zeama. După aceea, se deșartă într-o strecurătoare pe care s-a așezat un șervet dublu din tifon, cu un strat subțire de vată deasupra.

Lichiorul rezultat se cântărește. La 1 l de lichid se pune 1 kg zahăr. Sucul și zahărul se amestecă în cratița de dulceață și se lasă să fiarbă, până când se leagă ca pentru șerbet (se formează o bomboană mai legată, când se pun 2-3 picături în apă rece), cum s-a arătat la „Fondant pentru bomboane". Această peltea se poate servi cu linguriță într-un pahar cu apă, ca și șerbetul

(fără să cadă de pe linguriță). Se poate lega mai puțin, numai ca pentru dulceață (se încearcă ca și aceasta, ridicând lingura vertical și lăsând ultima picătură să cadă pe marginea unei farfurii, ca o mărgea, fără să alunece, sau se ridică lingura, pe latul ei și vor cădea deodată 3 picături de sirop bine legat, una lângă alta). Această peltea se va închega numai ca o piftie moale și se va folosi pentru tarte, budinci, griș și orez cu lapte etc. După ce este gata, jeleul se pune fierbinte în borcane așezate pe o placă din metal sau pe două cuțite cu mâner din metal; se lasă să se răcească, apoi borcanele se leagă. Se va gelifică în borcan, mai mult sau mai puțin, după cât a fost de legat.

Jeleu de coacăze, zmeură sau mure

1 l suc de fructe, 1 kg zahăr

Fructele se spală la un jet de apă, în strecurătoare, de praf sau pământ, apoi se curăță de frunze și codițe și se trec prin mașina de suc de roșii sau prin alt aparat de presat. Se cântărește zeama obținută: la 1 l de zeamă se pune 1 kg de zahăr. Sucul și zahărul se amestecă pe foc, până când se topește zahărul, apoi jeleul se fierbe, până când se leagă ca o dulceață. Se pune fierbinte în borcane.

Gemuri

Gemurile se realizează din fructe întregi, bine coapte, preparându-se exact după aceleași metode ca și marmelada. Fructele cel mai frecvent folosite pentru gemuri sunt: prunele, cireșele, caisele, piersicile, zmeura, murele, căpșunile etc. Se curăță de sâmburi (cele care au) și de coajă, facultativ (caisele, piersicile). Cantitatea de zahăr depinde de consistența și dulceața fructelor și de metoda aplicată la prepararea lor.

Gemurile se prepară cu zahărul presărat pe fructe, chiar de la început (ca fructele să rămână mai întregi, să nu se terciuiască în întregime). Se amestecă cu lingura, prin răsturnare, și se lasă 2-3 ore ca să-și lase zeama, apoi se fierb pe foc mic, cu o țiglă mare sub cratiță (v. „Marmelade"), amestecând mai des, deoarece cu zahărul se prind mai repede și se ard, căpătând culoare maronie și gust de ars.

Pentru fructele zemoase se adaugă zahăr mai mult și pentru fructele cu pulpa tare, mai puțin, în funcție de dulceața fructelor. În oricare variantă, trebuie calculat ca zahărul să lege zeama fructelor ca un sirop gros (ca pentru dulceață și fructele să capete un aspect unsuros, nu zemos), când gemul este gata; altfel, gemul va fermenta sau va mucegăi. În acest scop, se poate adăuga zahăr mai mult la 1 kg de fructe (ca pentru dulceață): 1 kg de zahăr pentru 1 kg de fructe curățate, ca zeama lor să se lege mai repede, să nu piardă culoarea

și gustul aromat prin fierbere îndelungată, până când scade (rămânând numai atât cât să se poată lega, ca un sirop gros, însă cu zahăr mai puțin). Se fierbe ca dulceața, însă la foc mai mic, după ce a dat în clocot. Fructele care sunt curățate de coajă se vor terciui (gemul va avea culoare mai frumoasă), însă nu în întregime (caise, piersici), altele (cireșe, vișine), care nu se curăță de coajă, ci numai de sâmburi, își vor păstra bine forma, ca în dulceață.

Gem de caise

1 kg caise bine coapte (curățate de sâmburi și coajă, apoi cântărite), 1 kg zahăr

Gemul se face din caise foarte coapte, ca și marmelada. Pentru a se obține un gem în culoare naturală se curăță și coaja cu un cuțit ascuțit fără să se oprească caisele (dacă sunt coapte, coaja se desprinde cu ușurință). Se pune zahăr în proporție egală cu caisele, ca să le lege repede sucul, să nu fiarbă mult, altfel se vor închide la culoare și vor pierde din aromă. Gemul se fierbe cum s-a arătat în rețeta precedentă, sau după oricare din variantele indicate la începutul capitolului.

Marmelade

Pentru marmeladă se întrebuințează toate fructele bine coapte: mere, pere, prune, piersici, caise, vișine, cireșe, căpșuni, mure, afine etc., singure sau combinate între ele, după gust. Unele fructe ca: merele, perele, caisele, piersicile se curăță de sâmburi și, facultativ, de coajă, ca marmelada să fie mai fină. Cireșele, vișinele, corcodușele, prunele se curăță numai de sâmburi. Fructele curățate se trec prin mașina de piure, sau, în lipsa acesteia, prin mașina de tocat carne, pentru a-și lăsa mai repede sucul și pentru a nu fi nevoie să se adauge apă de la început, până când se înmoaie, ceea ce ar necesita o fierbere prelungită. Zmeura și murele se trec prin mașina care separă sâmburii sau prin mașina de suc de roșii.

Marmelada se fierbe într-un vas smălțuit sau din aramă cositorită, așezat pe plită, la foc mic. Chiar de la început, se pune sub cratiță o țiglă pentru a proteja marmelada să nu se ardă, ceea ce i-ar da un gust neplăcut, de afumat. Pe ochiul de la aragaz se pune un disc mai subțire din metal, iar peste disc, o țiglă întreagă și apoi cratița cu marmelada. În acest fel, marmelada nu trebuie amestecată încontinuu, ci numai din când în când, insistând pe fundul vasului. Va fierbe mai încet, până când se înfierbântă țigla și conținutul vasului, dar apoi se va menține temperatura la punctul de fierbere, în clocote mici, fără riscul de a se arde marmelada. Apa se va evapora, chiar când fierbe mai

încet, dacă vasul are suprafața mare. Marmelada se amestecă cu o lingură de lemn sau cu o lopățică din lemn cu coadă lungă, folosită numai în acest scop.

Toate fructele se fierb fără zahăr, până când scade 40-50% din volumul lor inițial, aceasta depinzând de consistența fructelor, adică de conținutul în apă. Cele care conțin mai multă apă trebuie să fiarbă mai mult sau li se adaugă o cantitate mai mare de zahăr. Marmelada din fructe zemoase trebuie să scadă aproape până la jumătate din volumul avut la început. În această fază, fierbe butonat, formând stropi mari, din loc în loc, pe care îi aruncă în sus, rămânând în urma lor, pentru o clipă, niște goluri. În acel moment, se pune zahărul. Când marmelada se face din fructe mai consistente, cu pulpa mai tare, trebuie să scadă circa 30% din volumul inițial. Când se trece cu lingura prin marmeladă, aceasta se desparte în două părți pentru o clipă și se vede urma lingurii; atunci se poate pune zahărul. În ambele cazuri, marmelada se amestecă cu zahărul, până când acesta se topește bine. Din momentul când a început să dea din nou în clocot, se fierbe încă 30 de minute, în clocote mici, amestecând mai des și, mai ales, insistând pe fundul vasului, ca marmelada să nu se prindă și să se ardă. Dacă zahărul se pune de la început, marmelada se prinde mai repede de fundul cratiței; de aceea, trebuie amestecată aproape încontinuu. Dacă se pune zahăr mai puțin, marmelada trebuie să fiarbă, până când scade zeama fructelor; se închide mult la culoare, pierzându-și și o parte din aromă.

Zahărul necesar pentru marmeladă variază după conținutul în zahăr al fructelor și după cât de mult a scăzut apa la fiert, înainte de a adăuga zahărul. Apa care a rămas în fructe împreună cu zahărul adăugat trebuie să formeze un sirop gros ca la dulceață, care dă fructelor un aspect unsuros, lucios, când marmelada este gata. Chiar dacă zahărul subțiază marmelada făcută din fructe mai zemoase, cantitatea de zahăr mai mare va lega sucul fructelor și, prin răcire, acesta se va închega pe parcurs.

Marmelada se pune fierbinte în borcane; nu se leagă, înainte de a se răci bine. Este indicat ca borcanele să se pună pe o tavă, imediat ce s-au umplut. Aceasta se introduce în cuptorul fierbinte, după ce s-a stins focul, unde se lasă cu ușa cuptorului închisă până a doua zi, apoi borcanele se leagă. Așa se va proceda și în cazul în care în unele borcane apar semne de mucegai. Se dezleagă imediat, se înlătură partea atinsă și se introduce în cuptor, la foc mic, să se înfierbânte (încât să nu se poată ține mâna pe ele) pentru a se distruge mucegaiul. Se lasă în cuptor, cu focul stins, până a doua zi, când se formează o peliculă uscată deasupra marmeladei; numai după ce s-au răcit bine, se leagă.

Marmeladă de mere, pere, prune

300 g zahăr pentru 1 kg fructe, cântărite după ce au fost curățate

Fructele trebuie să fie bine coapte, proaspete, perfect sănătoase (părțile cu defecte se înlătură). Merele și perele se curăță de coajă și sâmburi. Prunele se curăță numai de sâmburi. Se cântăresc, după ce s-au curățat și apoi se trec prin mașină. Piureul obținut se pune într-o cratiță smălțuită, cu un volum de 2 ori mai mare decât cel al fructelor, așezată pe plită, cu o țiglă sub ea. La aragaz se pune peste flacără un disc subțire de metal și, peste el, o țiglă întreagă. După ce a început să fiarbă în clocote mici, se lasă la foc mic, până când scade apa și se îngroașă marmelada astfel încât atunci când se trece cu lingura prin ea, se observă urma acesteia și pentru o clipă, se desparte în două părți; în acel moment, se poate pune zahărul. Se fierbe circa 30 de minute, din momentul în care dă din nou în clocot, amestecând mai des și insistând, mai ales, pe fundul vasului, ca să nu se prindă și să se afume. Se încearcă, dacă este gata, punând o linguriță de marmeladă pe o farfurioară; dacă este bine închegată, nu lasă zeamă subțire în jur, are un aspect unsuros, înseamnă că lichidul din ea s-a legat cu zahărul ca un sirop gros. Se pune fierbinte în borcane și se lasă să se răcească; sau borcanele se pun pe o tavă care se introduce în cuptor, la foc mic, unde se lasă să se înfierbânte, cum s-a arătat la începutul capitolului. După ce s-au răcit, borcanele se leagă cu celofan.

Pentru a micșora cantitatea de zahăr la circa 150 g pentru 1 kg de fructe, se pune câte o aspirină pisată. Zahărul și aspirina se adaugă numai când lichidul a scăzut și marmelada s-a îngroșat, cum s-a arătat mai înainte, amestecând până când se topește tot zahărul. Se fierbe 30 de minute, în continuare, socotind durata numai după ce a început să fiarbă, din nou, în clocote. După aceea, se pune fierbinte în borcane, chiar dacă este mai subțire. Borcanele se introduc în cuptor, ca marmelada să prindă peliculă deasupra, cum s-a arătat înainte. După ce s-a răcit, se leagă.

Marmeladă amestecată

300 g zahăr pentru 1 kg piure rezultat prin măcinarea fructelor: prune, mere, pere, piersici, roșii, aproximativ în părți egale sau după posibilități

Roșiile care au mai multă zeamă se spală, se taie în felii și se presară cu zahăr – 100 g de zahăr la 1 kg de roșii – lăsându-le 2-3 ore, ca să-și lase sucul (care se poate consuma imediat); pulpa rămasă se trece prin mașina de suc de roșii de mai multe ori, până când se separă bine semințele și cojile. Fructele se curăță de coajă (afară de prune) și de sâmburi, se taie în sferturi, se trec prin mașina de tocat și se cântăresc împreună cu piureul de roșii. Piureul se fierbe ca și marmelada de mere.

Dacă se reduce cantitatea de zahăr – 200 g la 1 kg de fructe cântărite – se va pune câte o aspirină la 1 kg de fructe cântărite (piure). Se fierbe în continuare ca și marmelada de mere.

Magiun de prune

Pentru magiun sunt indicate prunele brumării de toamnă, cu pulpa mai tare, care vor avea suc mai puțin. Prunele se spală întregi, se scurg bine și li se scot sâmburii, apoi se trec prin mașina de tocat sau altă mașină pentru piure de fructe. Dacă se extrage o parte din suc, prunele se presară cu puțin zahăr (circa 50 g la 1 kg de fructe curățate de sâmburi); se amestecă și se lasă 4-5 ore (înainte de a se trece prin mașină), se strecoară, câte puține, prin strecurătoare (sucul se bea imediat) și apoi se trec prin mașina de tocat. Se fierb la foc mic, într-o cratiță (v. „Marmelada de mere") sau în căldare cositorită (pentru cantitate mai mare). Dacă magiunul se face în căldare, așezată pe un cuptor special amenajat, se amestecă chiar de la început cu o lopățică din lemn (la un capăt în formă de „T", adică un băț lung de 70-80 cm cu o scândurică lată de 8-10 cm și lungă de 15 cm); astfel, se poate amesteca mai eficient pe fundul vasului, ca magiunul să nu se prindă și să se afume. Se fierbe până când scade apa complet și magiunul capătă un aspect unsuros. Dacă se înfige lopățica în mijlocul lui, aceasta rămâne în poziție verticală, nu se răstoarnă. Atunci, cratița se ia de pe foc și magiunul se pune fierbinte în oale de pământ sau în borcane și se lasă să se răcească 2 zile, ca să se usuce bine deasupra. După aceea, borcanele se leagă simplu cu hârtie. Magiunul se poate prepara mai dulce, adăugând 50-100 g de zahăr pentru 1 kg de prune curățate de sâmburi, numai după ce a scăzut zeama lor bine, aproape la sfârșit.

CONSERVAREA FRUCTELOR ÎN STARE NATURALĂ

Conservarea merelor

În spații restrânse și chiar în pivniță, merele se pot păstra bine, în pungi de nailon de mărime potrivită (2-3 kg), legate la gură. În pivniță, pungile se așază pe etajeră, iar pe balcon (închis), în lădițe, care se acoperă bine, când temperatura scade sub 4 grade, ca să nu înghețe. În pungi de nailon își păstrează umiditatea, nu se zbârcesc deloc, nu își pierd aspectul lucios și gustul, arătând ca și atunci când au fost culese. Se controlează ușor, ridicând fiecare pungă o dată la 2-3 săptămâni, ca să se scoată merele care prezintă urme de alterare.

Dacă sunt în cantitate mare, merele se păstrează direct pe polițe, în pivniță. Polițele trebuie să fie tapetate cu hârtie curată, să nu prezinte focare de infecție rămase din anul precedent.

Merele trebuie să fie culese pe timp uscat, de la sfârșitul lunii septembrie până prin 20 octombrie, chiar dacă nu sunt complet coapte, se vor maturiza după aceea.

Conservarea strugurilor

În cantitate mică și pe timp mai scurt, strugurii se pot conserva, după ce se răcește vremea, pe balcon sau în cămară. Se aleg struguri proaspeți, neloviți, cu bobul mare și coaja groasă. Cozile ciorchinilor se leagă bine de-a lungul unei sfori și se atârnă în cuie. Se pot așeza în lădițe, pe balcon. Toamna, când este rece și temperatura scade sub 4 grade, se acoperă.

Conservarea lămâilor și a portocalelor la congelator

Coaja fructelor se rade subțire prin răzătoarea cu găuri mici și se pune într-o pungulița de nailon la congelator. Își va păstra aroma și se vor putea folosi pentru orice preparat.

Coaja albă, fiind foarte amară, se va înlătura în întregime. Miezul rămas se lasă întreg, păstrându-se astfel în pungă de nailon și folosindu-se la nevoie ca și cel proaspăt. Portocalele și lămâile nu se pot conserva cu coaja lor, deoarece după înghețare aceasta nu se mai desprinde și miezul devine amar de la coaja albă.

Dacă sunt condiții, sucul acestor fructe se poate conserva la congelator, în ambalaj din plastic, lăsând spațiu pentru dilatare.

Conservarea lămâilor și portocalelor

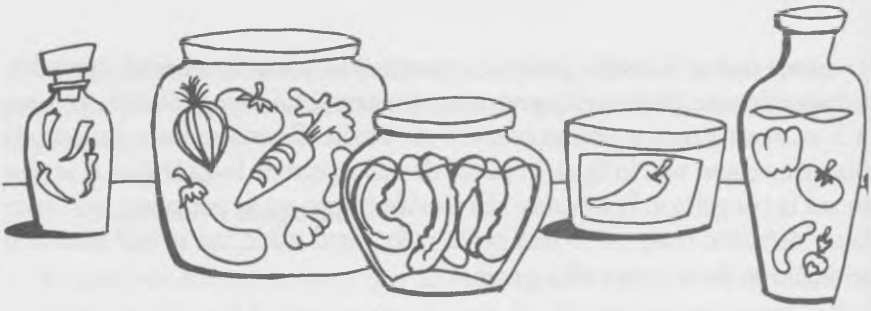
Lămâile și portocalele sănătoase se spală bine la un jet de apă, lăsându-se să se usuce. Li se rade coaja cât mai subțire prin răzătoarea cu găuri mici și se adaugă imediat peste ea zahăr pudră sau tos în proporție de 1/4 coajă rasă și 3/4 zahăr, mai concret, la 25 g de coajă se adaugă 75 g de zahăr și, în plus, 3-5 linguri de zeamă de lămâie sau apă, ca să fie bine umezită coaja (să nu se întărească în timpul conservării). Pentru această cantitate se adaugă și 1 g de conservant sau 2 aspirine (1 g), cu care se freacă bine chiar de la început, ca zahărul să extragă sucul din coajă. Dacă este coajă mai multă se va adăuga lichid și conservant proporțional cu cantitatea cojii rase. Frecatul cu dosul lingurii trebuie să dureze circa 10 minute, după care coaja se așază într-un borcan cu capac, presată bine.

Coaja de la 1 kg de lămâi va fi cam 3 linguriță, necesitând 3 aspirine sau 1,5 g de conservant (benzoat de sodiu), 4-5 linguri de lichid și circa 100 g de zahăr.

Coaja rasă se folosește pentru aromarea aluaturilor de tot felul, cremelor, lichiorurilor etc. După ce li s-a ras coaja, fructele se taie în jumătate în grosime și li se stoarce zeama prin storcătorul de lămâie. Zeama se pune în cutii de plastic cu capac sau, în lipsă, în pungi de nailon care se leagă la gură și se păstrează la congelator. Portocalele sau lămâile întregi nu se pot păstra în congelator, deoarece coaja nu se mai poate rade, sucul scade, nu se mai stoarce și se amărăște de la partea albă a cojii.

Conservarea gutuilor

Se culeg toamna târziu (octombrie). După cules (mai ales cele culese în stadiu verde, nematurizate), trebuie păstrate cel puțin 2-3 săptămâni pe polițe sau pe dulap, la temperatura camerei, până când se îngălbenesc, ca să li se dezvolte aroma și miezul să devină mai tare, să nu se terciuiască la fiert. Dacă se păstrează prea mult, se pătează, miezul căpătând culoare maro.



Conserve de legume

CONSERVAREA LEGUMELOR PRIN STERILIZARE

Bulion de roșii

Roșiile spălate și tăiate în sferturi se trec prin mașina specială pentru suc de roșii sau prin mașina de tocat carne, la care se aplică un dispozitiv care separă sucul și pulpa de semințe. Dacă separarea nu s-a făcut complet, roșiile se trec, de mai multe ori, prin mașină, până când rămân numai semințele și cojile bine stoarse de sucul și pulpa roșiilor. Sucul obținut se pune într-o oală smălțuită, așezată pe foc, cu o țiglă sau disc de metal mai gros sub ea, ca sucul să nu se prindă în timpul fierberii și să se ardă. Partea mai groasă a sucului se va depune la fundul oalei; de aceea, trebuie să se amestece din când în când.

După ce a fiert în clocote, 30 de minute, sucul se toarnă în sticle, cum s-a arătat la „Sterilizarea conservelor lichide".

Ciuperci marinate (conserve)

2 kg ciuperci albe de pășune, ciuperci de câmp, mânătărci, crăițe etc. (numai în faza tânără), 200 ml untdelemn, o lămâie mare, 20 boabe piper, 2 linguri oțet (sau după gust), 2 foi de dafin, sare

Ciupercile se curăță după specificul lor (v. „Pregătirea preliminară a legumelor" – Ciupercile). Ciupercile mai mici se lasă întregi, iar cele mai mărișoare se taie în sferturi sau jumătăți și, bine spălate, se pun într-o cratiță împreună cu untdelemnul, boabele de piper, foile de dafin și 200 ml de apă, lăsându-le să fiarbă la foc mic, 30-40 de minute, până când se înmoaie; apoi se adaugă zeama de lămâie (40-50 ml), oțet și sare după gust (sarea să nu se simtă, deoarece pe parcurs lichidul scade și vor fi prea sărate). Sarea și substanțele acre întăresc ciupercile, mai ales pe cele cu multă celuloză, și vor fierbe foarte greu, de aceea este bine să se adauge numai după ce ciupercile s-au înmuiat.

Se lasă să fiarbă, în continuare, până când scade lichidul, numai atât cât să le cuprindă bine (să plutească în zeamă până la fundul vasului, ca fructele din dulceață în sirop). Ciupercile se pun în borcane de mărime potrivită, pentru o singură gustare, împărțind uniform tot lichidul peste ele. Borcanele se leagă cu celofan și se sterilizează, cum s-a arătat la „Sterilizarea în apă".

Ciupercile marinate se pot păstra cu lichidul respectiv în pungi de nailon (controlate să nu curgă), la congelator (nesterilizate), timp de 3-4 luni sau chiar mai mult. La nevoie, se dezgheață și se servesc. Ciupercile nepregătite (crude) nu se pot păstra înghețate (se înmoaie și se deformează).

Fasole verde cu suc de roșii

6 kg fasole verde, 3 kg roșii, frunze de țelină și pătrunjel, sare

Fasolea cea mai bună este cea cu păstaia lată, dar se poate folosi și alt soi de bună calitate. Păstăile se curăță la capete, se rup în 2-3 bucăți și se fierb acoperite, până când se înmoaie bine (fără să se zdrobească) în circa 3 l de apă clocotită cu puțină sare, într-o oală de 6-8 l. Se pun circa 2 kg de fasole odată. Fasolea lată fierbe în 15-20 de minute; alte soiuri trebuie să fiarbă mai mult, ca să se înmoaie. Păstăile se scot apoi din oală cu strecurătoarea și se pun într-o cratiță; se fierb, pe rând, în aceeași apă. Fasolea fiartă se așază în borcane de circa 1 l sau mai mari, după numărul persoanelor. Într-un borcan de 1 l intră circa 1/2 kg de fasole. Aceasta se așază fără să se preseze, până la gâtul borcanului. Sucul, obținut prin presarea roșiilor (v. „Bulion de roșii"), se amestecă cu apa în care a fiert fasolea și se fierbe încă 5 minute, apoi se ia de pe foc. În fiecare borcan se toarnă suc (aromat cu frunze de țelină și pătrunjel, tăiate mărunt) până la 1/3 din capacitatea acestuia, apoi se așază fasolea nepresată cu 2 cm mai jos de gură, completându-se și cu suc până la același nivel. Deasupra fiecărui borcan de 1 l se pune câte o tabletă de aspirină sau câte 1/2 linguriță de conservant. Borcanele se șterg cu un șervețel de hârtie, se leagă și se sterilizează o oră (v. „Sterilizarea în apă"); vasul în care au fiert borcanele se acoperă cu pături groase, lăsându-l astfel, până a doua zi, să se continue sterilizarea. Borcanele se așază apoi în cămară.

Fasolea se poate conserva, la fel, fără suc de roșii, numai cu apa în care a fiert, completată cu apă simplă, cât este necesar, ca să se umple toate borcanele; pentru aromă, se pun frunze de pătrunjel și țelină și câte o aspirină pentru fiecare borcan de 1 l. Se leagă și se sterilizează la fel.

În congelator mare, fasolea se poate conserva fiartă sau nefiartă, în pungă de nailon. Fasolea nefiartă se pune curățată și spălată. După ce se scoate din congelator, se pune imediat în apă clocotită. Fasolea congelată crudă (nefiartă) se întărește și fierbe mai greu.

Conserve de conopidă

Conopida proaspătă, cu floarea albă și densă, se taie în bucățele, se curăță (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și se fierbe 6-8 minute în apă clocotită puțin sărată. Apoi, se scoate cu strecurătoarea și se așază într-o cratiță. Separat, se stoarce suc de roșii (v. „Bulion de roșii") care se amestecă în părți egale cu apă simplă și se fierbe 5 minute, apoi se ia de pe foc, se aromează cu frunze de țelină și pătrunjel tăiate mărunt și se sărează puțin. Conopida se așază în borcane de mărime potrivită, în funcție de numărul persoanelor, neînghesuită, lăsând un spațiu liber, de 2 cm, până la gura borcanelor; se toarnă suc cât s-o cuprindă până la acel nivel și se pune câte o aspirină deasupra. Borcanele se leagă și sterilizează ca și precedentele, 30 de minute, lăsând cazanul în care au fiert acoperit cu pături groase până a doua zi, apoi borcanele se așază în cămară. Conopida se poate conserva, la fel, numai cu apă simplă în loc de suc de roșii.

Conopida, fiartă până când se înmoaie, fără să se terciuiască (15-20 de minute), în apă puțin sărată, apoi strecurată, se poate păstra la congelator, în pungă de nailon, 5-6 luni. Nefiartă nu se poate conserva înghețată.

Conserve de spanac

Spanacul se spală bine, cum s-a arătat la „Pregătirea preliminară a legumelor". Frunzele de spanac, fără codițe, se opăresc, pe rând, în aceeași apă clocotită (1/2 l), numai 5 minute (ca să-i scadă volumul), răsturnându-le încontinuu cu lingura, ca să ajungă toate în apă; vor lăsa multă apă, până când se termină toate de opărit. O parte din spanac se conservă sub formă de piure (trecut prin mașina de tocat, după ce s-a răcit) și o parte – numai frunze întregi – pentru mâncare cu carne. Atât piureul, cât și frunzele se așază până la 2/3 din capacitatea borcanelor (pentru 1-2 mâncăruri) și restul spațiului se completează cu apa în care a fiert spanacul, lăsând un spațiu liber de 2 cm până la gura borcanelor. Spanacul se amestecă apoi cu o linguriță, cu sucul, până la fundul borcanelor; deasupra se pune câte o aspirină pentru fiecare borcan de 1 l sau câte 1/2 aspirină pentru borcane de 400-500 ml. Se leagă și se sterilizează 30 de minute.

Spanacul opărit, trecut prin mașină sau lăsat frunze întregi, după ce s-a scurs bine, se poate conserva la congelator, mare, în pungi de nailon.

Vinete pentru musaca

3 kg vinete, 3 kg roșii, frunze de pătrunjel și țelină, sare, aspirină

Se aleg vinete lungi și subțiri, cu diametrul de 3-4 cm, negre și lucioase. Se spală și se taie în felii de 1 cm grosime care se pun într-un lighean, se presară

o linguriță cu vârf de sare, se amestecă bine și se lasă 30 de minute, ca să-și lase zeama amară. Apoi se spală bine la un jet de apă și se scurg. Într-o oală de 6-8 l se pun 3 l apă. Când începe să clocotească, se pun toate vinetele care se acoperă și se fierb apoi numai 2 minute, după ce apa a început să clocotească, din nou. După ce s-au scurs în strecurătoare, feliile de vinete se așază în borcane de 1 l sau mai mari (în funcție de numărul persoanelor), alternându-le cu felii de roșii, sau turnând peste ele suc de roșii (v. „Bulion de roșii") care se sărează foarte puțin și se aromează cu frunze de țelină și de pătrunjel tăiate mărunt. În fiecare borcan se toarnă suc până la 1/3 din capacitatea acestuia, apoi se așază feliile de vinete opărite și scurse, așa cum cad, neînghesuite; se completează cu suc, cât mai este necesar, ca acesta să ajungă cu 2 cm mai jos de gura borcanului. Pentru fiecare borcan de 1 l se pune câte o aspirină sau câte 1/2 linguriță de conservant, deasupra.

Se leagă cu celofan și se fierb 30 de minute (v. „Sterilizarea în apă").

GHIVECIURI, ZACUSCĂ, VINETE

Ghiveci cu fasole boabe crudă

1 kg fasole boabe, 250-500 g ceapă albă, 1 kg ardei grași sau gogoșari roșii, 2 kg roșii, 1-2 foi de dafin, 20 boabe de piper, frunze de pătrunjel și țelină, o ramură de cimbru, 500 ml untdelemn, sare

Acest ghiveci se prepară toamna, când se pot folosi boabe de fasole proaspăt scoase din tecile verzi. Fasolea boabe crudă se fierbe ca și fasolea verde în apă clocotită (cât s-o cuprindă bine) cu o linguriță rasă de sare. Când este fiartă, apa trebuie să fie scăzută până la nivelul ei, sau puțin mai jos. Ceapa, tăiată în felii, se călește, într-o cratiță, în tot untdelemnul (circa 10-15 minute), la foc mic (nu direct pe flacără), până când scade apa ce o lasă și devine lucioasă, fără să se îngălbenească, împreună cu foile de dafin, boabele de piper și o linguriță rasă de sare.

Ardeii se coc pe un grătar, până când li se pârlește coaja și se presară foarte puțin cu sare fină. După ce au stat acoperiți 30 de minute, se curăță de coajă și semințe cu un cuțit inoxidabil, fără apă, ca să nu li se îndepărteze sucul și se taie în felii subțiri. Sau, ardeii, tăiați cruzi în felii de 1/2 cm (spălați și curățați, în prealabil, de semințe și cotoare), se adaugă în ceapa care a fost călită 10 minute și se călesc în continuare, 10 minute, acoperiți, amestecându-i mai des, până când se înmoaie pe jumătate, apoi se iau de pe foc.

Roșiile se taie în felii de 2-3 cm, iar pătrunjelul și țelina se taie mărunt. Când toate sunt pregătite, se amestecă ușor în cratiță cu ceapa, dacă aceasta este destul de încăpătoare (sau într-un lighean mare). Sare nu se mai pune,

deoarece ardeii au fost sărați când s-au copt și pe parcurs, lichidul scăzând, ghiveciul va fi suficient de sărat. Dacă ardeii s-au pus căliți cu ceapa (în care s-a pus sarea), se mai poate adăuga o linguriță rasă de sare. Ghiveciul se pune în borcane de mărime potrivită, în funcție de numărul persoanelor, pentru o singură masă. Borcanele se umplu, lăsând un spațiu liber de 2-3 cm până la gura acestora, ca lichidul să aibă loc să se dilate când se sterilizează și să nu iasă afară untdelemnul. Borcanele se șterg la gură cu un șervețel de hârtie (pentru mai multă siguranță, se pune câte 1/2 tabletă de aspirină deasupra fiecărui borcan de 400-500 ml, sau câte un vârf de linguriță de conservant), se leagă cu celofan și apoi se sterilizează o oră ca și fasolea verde. A doua zi, borcanele se scot și se așază în cămară.

Ghiveciul se servește rece, ca gustare.

Ghiveci de dovlecei

3 kg dovlecei mai mari (circa 1 kg), 750 g ardei grași, 500 g ceapă, 2 kg roșii, 500 ml untdelemn, mărar, pătrunjel, piper, sare

Dovleceii, curățați de coajă și semințe (vor rămâne circa 2 kg), se taie în cuburi (cu latura de circa 3 cm); acestea se pun într-un lighean, se presară o linguriță de sare, amestecându-le bine, și se lasă circa 30 de minute, ca să-și lase apa. Într-o cratiță, ceapa tăiată peștișori, se călește 10 minute, în tot untdelemnul, la foc mic; se pun ardeii tăiați în felii subțiri, se amestecă de câteva ori, apoi se adaugă dovleceii scurși de zeamă, dar nestorși, roșiile tăiate în felii de 2 cm grosime, frunzele de mărar și pătrunjel tăiate mărunt, o ramură de cimbru, 1/2 linguriță de piper măcinat (facultativ) și o linguriță rasă de sare. Nu trebuie să se pună sare prea multă la nici un ghiveci, deoarece, pe parcursul conservării, lichidul scade și va fi prea sărat; este de preferat să se adauge când se servește, dacă se simte nevoia. Se amestecă toate ușor, ca să nu se zdrobească, și se lasă la foc mic, acoperite, să fiarbă circa 20 de minute, după ce au dat în clocot, ca să lase zeamă (nu se mai pune apă) și să se înmoaie puțin dovleceii, apoi cratița se ia de pe foc.

Borcanele se umplu, se leagă cu celofan și se sterilizează ca și precedentele. Vor rezulta circa 12 borcane de 400 ml.

Ghiveci de vinete

2 kg vinete, 1/2 kg ceapă albă, 2 kg roșii, 1 kg ardei grași sau gogoșari, 1/2 l untdelemn, 2 foi de dafin, 20 boabe de piper, sare

Se aleg vinete lungi și subțiri, cu diametrul de 4-5 cm, negre și pufoase (să nu aibă semințe dezvoltate), se spală, se taie în felii de 1 1/2 cm, pe grosime și se așază într-un lighean. Se presară cu o linguriță cu vârf de sare, se amestecă

bine și se lasă 30 de minute, ca să-și lase zeama amară și cleioasă (vinetele nu se sărează prea mult, nici nu se lasă prea mult cu sarea, deoarece se întăresc și fierb foarte greu). Se spală cu apă rece și se storc în pumni. Într-o tigaie sau tavă, încălzită goală înainte, se pun 1-2 linguri cu untdelemn (numai să se ungă bine) și se așază câte un rând de felii de vinete care se prăjesc puțin pe ambele părți (ca să se înmoaie numai pe jumătate), picurând câte puțin untdelemn, fără să se îmbibe, numai cât să nu se prindă. Se prăjesc, astfel, toate vinetele și apoi se lasă la o parte. Ceapa, tăiată peștișori, se călește 10 minute, la foc mic, în untdelemnul rămas, împreună cu boabele de piper, foile de dafin și o linguriță rasă de sare, până când scade apa ce o lasă și devine lucioasă, amestecând mereu ca să nu se ardă (la aragaz se pune pe flacără un disc de metal). După aceea, se adaugă ardeii tăiați în felii subțiri, se amestecă și se lasă acoperiți încă 10 minute, ca să se înmoaie pe jumătate. Roșiile se taie în felii de 2-3 cm grosime.

Când sunt toate pregătite, într-o cratiță de 5 l, se așază alternativ jumătate din feliile de vinete, jumătate din cantitatea de ceapă și ardei și jumătate din cantitatea de roșii, care se presară cu 1/2 linguriță de sare și cu frunze de pătrunjel și țelină tăiate mărunt. Apoi se repetă în același fel. Se aranjează în acest fel, ca legumele să fie uniform repartizate. Ghiveciul se ia apoi cu o lingură, numai din margine și se așază în borcane de 1/2 sau de 1 l, presându-l bine, ca să nu rămână goluri și lăsând un spațiu liber de 2,5 cm până la gura borcanelor; se șterge gura acestora cu un șervet din hârtie și, deasupra, se pune un strat de 1/2 cm untdelemn. Borcanele se leagă cu celofan și se sterilizează 30-40 de minute (v. „Sterilizarea în apă").

Zacuscă

3-4 kg vinete, 2 kg gogoșari, 1/2-1 kg ceapă albă, 3 kg roșii, 2 foi de dafin, 1/2 linguriță de piper măcinat, 750 ml untdelemn, sare

Vinetele de mărime mijlocie (circa 3-4 bucăți la 1 kg) se coc (v. „Salată de vinete") și se toacă (dar înainte de a se toca, se gustă fiecare, ca să nu fie vreuna amară). Gogoșarii copți, curățați de coajă fără apă, numai cu cuțitul inoxidabil, se taie în pătrate mici. Zacusca se poate prepara și cu ardei copți, dar cu gogoșari este mai dulce. Roșiile (pentru a nu subția prea mult zacusca) se taie în felii mai groase (3 cm), se presară cu o linguriță de sare, se amestecă și se lasă o oră, ca sarea să extragă sucul. După aceea, se pun pe rând în strecurătoare, reținând sucul care se scurge și care se va folosi la dresul ciorbelor sau pentru supă de roșii. Pulpa de roșii care rămâne se va trece de mai multe ori prin mașina de suc de roșii (v. „Bulion de roșii"), sau în lipsa acesteia, se va zdrobi cu mâna, apoi se va fierbe până când se va înmuia bine (circa 30 de minute), amestecând mai des ca să nu se prindă (ardă), cu un disc de metal

pe flacăra de la aragaz, strecurând-o apoi prin strecurătoarea de macaroane. În ambele variante, pulpa de roșii va fi groasă și se va putea adăuga imediat în zacuscă. Ceapa, tăiată peștișori sau trecută prin mașina de tocat, se călește 10-15 minute în tot untdelemnul, la foc mic, în cratiță de 6-8 l, împreună cu foile de dafin, piperul (facultativ) și 1/2 de linguriță de sare, amestecând mereu, ca să nu se ardă, până când scade apa pe care o lasă și devine lucioasă.

Când toate sunt pregătite, în cratița cu ceapa se adaugă sucul de roșii, vinetele tocate și gogoșarii copți, se amestecă și se lasă să fiarbă împreună circa o oră. Cratița se așază chiar de la început pe o țiglă mare (v. „Marmelada") și sub țiglă se pune un disc de metal, la aragaz, iar la sobă, direct pe plită. Se amestecă mai des în zacuscă, ca să nu se prindă de fundul cratiței. Sare nu se pune, căci gogoșarii au fost sărați și, dacă pe parcurs lichidul scade, zacusca se sărează prea mult. În această situație, se poate anihila gustul de sărat, adăugând vinete conservate la congelator pentru salată de vinete, puțin untdelemn și suc de roșii, numai când se consumă, potrivindu-i gustul.

Gogoșarii se pot pune și necopți, trecuți prin mașina de tocat carne (în acest caz, vor avea mai multă zeamă). Se vor adăuga în cratița cu ceapa, după ce aceasta s-a călit în prealabil, până când i-a scăzut apa și a devenit lucioasă. Se fierb împreună circa 40-50 de minute, apoi se adaugă vinetele coapte și tocate, precum și toate celelalte ingrediente, fierbându-le în continuare circa o oră. Zacusca nu trebuie să fie prea scăzută, deoarece când se răcește se mai îngroașă și pe parcurs lichidul scade, din acest motiv sarea nu trebuie să se simtă; la nevoie, se poate adăuga când se consumă, potrivindu-i-se gustul. Zacusca se pune în borcane nu prea mari, se leagă și sterilizează ca și ghiveciurile precedente, apoi se așază în cămară.

CONSERVE ÎN OȚET ȘI MURĂTURI

Gogoșari în oțet

Pentru a se conserva bine, fără să fermenteze, gogoșarii trebuie puși în oțet de 3 grade, adică la 1 litru de oțet de 9° se adaugă 2 litri de apă; ca să se reducă din tăria oțetului (la cei 3 litri de lichid) se adaugă 1/2 kg zahăr, din care 200 g se pot înlocui cu 200 g miere. Astfel conservați, gogoșarii vor fi foarte gustoși, crocanți și lucioși. Se mai adaugă 10 g de sare pentru fiecare litru de lichid, iar pentru tot lichidul, 1-2 foi de dafin și o frunză de țelină și circa 300-400 g de hrean și 20 de boabe de piper sau 1/2 de linguriță de piper măcinat, la 7-8 kg de gogoșari.

Se aleg gogoșari foarte proaspeți, fără defecte; se spală și apoi se scurg de apă. Se pot conserva întregi sau tăiați în felii. Când se conservă întregi, i se

face fiecărui gogoșar câte o tăietură de 3-4 cm chiar la mijloc, pe partea opusă cozii. În acest fel, se poate vedea dacă au defecte în interior. Gogoșarii cu defecte (mucegai, insecte) se curăță bine sau se taie în felii și se pun printre cei întregi. Este mai practic să se pună toți gogoșarii tăiați în felii (sferturi), economisind astfel borcane și spațiu de depozitare.

Într-o cratiță de 6-7 l se pun 1 l de oțet și 2 l de apă, plus zahărul, sarea și condimentele menționate (suficiente pentru 7-8 kg de gogoșari) și se lasă să fiarbă acoperite. Când lichidul clocotește, se pune un rând de gogoșari întregi sau, dacă sunt tăiați în felii, se pun câți cuprinde lichidul. Se acoperă și se lasă să se înfierbânte, până când fierb în clocote 1-2 minute și se deschid la culoare. Dacă gogoșarii sunt întregi, se întorc un minut și pe partea cealaltă. Dacă sunt tăiați în felii, se scot imediat (scurși de zeamă) cu spumiera și se împart direct în borcanele călduțe, așezate pe o tavă din tablă nesmălțuită, pe marginea sobei, la foc mic. Sau fiecare borcan se pune pe o placă de fier sau pe două cuțite cu mâner din metal, așezate pe un scaun, lângă sobă sau aragaz, ca să nu plesnească, când se pun gogoșarii fierbinți. Astfel se procedează și cu restul de gogoșari, până când se termină toată cantitatea. Borcanele se umplu fără a-i presa, lăsându-i așa cum se așază ei. Gogoșarii se pot pune toți într-o cratiță acoperită și apoi se vor așeza suprapusi, fără să se preseze deloc, în borcane. Opărirea are scopul de a le reduce din rigiditate, astfel intrând în număr mai mare în borcane, și de a distruge microorganismele care se găsesc la suprafața lor, asigurând o mai bună conservare. După ce se mai răcesc, se lasă și apoi se completează toate borcanele cu conținutul unuia dintre ele. Gogoșarii se pot pune în borcane oricât de mari, deoarece nu mai fermentează și nici nu mucegăiesc, chiar dacă s-a început să se consume din borcan, cu condiția să fie mereu acoperiți, ca să nu intre musculițe de fermentație. După ce toți au fost așezați în borcane, deasupra lor se pun, în cruce, câte 2-3 felii de hrean la fiecare borcan sau câte o linguriță cu vârf de sămânță de muștar pentru fiecare litru calculat după volumul borcanului. Oțetul în care au fost opăriți se împarte imediat în toate borcanele, în raport cu mărimea lor, chiar dacă nu se umple nici unul până sus. Dacă lichidul nu este suficient, se mai prepară oțet cu apă și zahăr, exact în aceleași proporții, fiert câteva clocote, cu care se completează lichidul în toate borcanele, până la gâtul lor. Borcanele, puse pe masă, se prind de mijloc cu ambele mâini, se răsucesc la stânga-dreapta, ca lichidul să intre bine peste tot, unde mai sunt goluri cu aer, apoi se umplu până la gură. Se leagă cu celofan dublu și, când celofanul s-a uscat, acesta se unge cu puțin untdelemn deasupra. Borcanele se păstrează în cămară, într-un loc mai întunecos, deoarece lumina schimbă culoarea gogoșarilor (devin maronii). Dacă lichidul s-a completat cu oțet care a fost fiert fără mirodenii, borcanele legate se răstoarnă, ținându-le de bază și de gură, ca să

se amestece lichidul aromat. Gogoșarii vor avea aciditate plăcută, zahărul anihilându-le acreala. Cu oțet mai diluat vor fermenta și se vor înmuia.

Salată de gogoșari sau de ardei grași cu oțet, excepțională

1 kg gogoșari sau ardei grași (cântăriți după ce au fost curățați de cotoare și semințe), 40-50 ml oțet de 9°, 30-50 g zahăr, 5-10 g sare, o frunză de țelină, 1-2 foi de dafin și 3 aspirine sau 1,5 g conservant

Pentru această salată se folosesc numai gogoșari și ardei foarte proaspeți (ca să aibă suc), apă nu se pune. Se spală întregi, ca să nu rețină apă multă în felii. După spălare se curăță de semințe, se taie în felii de 1/2 cm și se cântăresc. Se pun într-o cratiță sau lighean smălțuit, împreună cu toate ingredientele menționate (sau după gust sau regim), amestecându-i bine și lăsându-i o oră, ca sarea și zahărul să extragă zeama din ei. Cratița se trece apoi pe foc și gogoșarii (ardeii) se amestecă cu o lingură, 4-5 minute, încontinuu, numai prin răsturnare, ca să se oprească toți numai în lichidul pe care l-au lăsat. Nu mai este nevoie nici de hrean, nici de sămânță de muștar dacă se pun 3 aspirine pentru 1 kg de gogoșari.

Salata se pune imediat în borcan (nu se prepară mai mult de 3 kg odată, ca să nu se țină prea mult pe foc și să se înmoaie prea tare). Se leagă simplu și se așază în cămară.

Ardei capia copți

1 kg ardei capia copți, curățați și apoi cântăriți, 150 ml oțet de 9°, 50 g zahăr, 2 linguriță cu vârf de sămânță de muștar sau o aspirină, o foaie de dafin, o frunză de țelină

Ardeii capia proaspeți, drepți și cât mai grași, se spală bine, se șterg și se așază pe un grătar deasupra jăraticului sau flăcării, ca să li se pârlească repede coaja pe toate părțile, fără să se înmoaie prea mult.

Se presară apoi cu un praf de sare fină și se așază într-o oală, cu capac, pe măsură ce sunt copți. După ce au stat 1/2 oră acoperiți, li se dezlipește cu ușurință toată coaja cu ajutorul unui cuțit inoxidabil, însă fără apă, ca să nu se piardă din sucul de la suprafața lor care le dă gust specific de copt. După ce s-au curățat, se lasă întregi, li se taie cozile, dacă acestea sunt prea lungi, se cântăresc și se pun într-un castron. Oțetul, zahărul, sămânța de muștar sau aspirina zdrobită, foaia de dafin și frunza de țelină se pun într-o crăticioară, se fierb 2-3 clocote și se deșartă imediat cu totul peste ardeii din castron, care se vor întoarce ușor cu furculița, ca să se înmoaie bine în oțet. Se așază, suprapuși, în borcane mai mici sau într-un borcan mai mare, având grijă să nu rămână goluri între ei; zeama rămasă (care este foarte puțină) se va turna egal peste ei, apăsându-i puțin cu furculița, ca lichidul să iasă la suprafață.

Se poate turna peste ei oțetul fiert cât să-i cuprindă bine, ca pentru „Gogoșari în oțet".

Borcanele se leagă cu celofan și se așază în cămară. Ardeii nu vor fermenta. Se servesc ca atare, fără să fie spălați, facultativ, cu puțin untdelemn deasupra.

Ardei iuți în oțet

1/2 kg ardei iuți, 200 ml oțet de 9°, 200 ml apă, 15 g sare

După ce li s-au tăiat cozile mai lungi, ardeii se spală și se pun într-un castron, se presară sare și se lasă 2-3 ore sau chiar până a doua zi, ca să piardă din rigiditate (să intre cât mai mulți în borcan). Cantitatea de ardei menționată încape într-un borcan de 1 l. Apa cu oțetul se fierb în clocote și se deșartă, imediat în borcanul așezat pe două cuțite. Se leagă imediat cu o foaie de nailon (să nu se evapore lichidul).

Ardei grași sau gogoșari roșii umpluți cu varză albă

1,5 kg de ardei grași mai mici (20-25 bucăți la 1 kg) sau gogoșari roșii mai mici, circa 2 kg varză curățată, tăiată și apoi cântărită, circa 1/2 kg morcovi și rădăcină de țelină, în părți egale (curățați și apoi cântăriți), 600 ml apă, 400 ml oțet, circa 30 g sare, 20 g zahăr, o foaie de dafin, un vârf de linguriță de piper măcinat sau 20 boabe de piper, 150 g hrean

Ardeilor sau gogoșarilor li se taie un capac, ca să se poată scoate cotoarele și semințele. Umplutura variază după mărimea ardeilor sau gogoșarilor și a borcanelor în care se pun, proporția fiind de 3/4 varză și 1/4 morcovi cu țelină. Varza se taie ca fideaua, cu cuțitul sau cu rindeaua; morcovii și țelina, după ce s-au curățat de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Se pun toate într-un lighean smălțuit sau din plastic, se presară 15 g de sare pentru fiecare kilogram de varză combinată cu zarzavat (se poate pune și numai varză simplă, iar pentru aromă se pun frunze de țelină tăiate mărunt) și se freacă puțin cu mâna, ca sarea să extragă mai repede sucul de varză, reducându-se din volumul ei. Cu această compoziție se umplu ardeii sau gogoșarii, cât mai îndesat, așezându-i în borcan, unul lângă altul și apoi, în rânduri suprapuse, cu deschizătura în sus, fără să se preseze prea mult, până când se toarnă lichidul, ca acesta să poată pătrunde bine în ei și printre ei. Se calculează ca lichidul să fie circa 1/3 din volumul borcanului (borcanelor), iar proporția de apă și oțet 60% respectiv 40% (adică la 1,5 l apă, 1 l oțet). Pentru 1 l lichid (oțet plus apă) se pun 10 g sare (care s-a mai pus în varză), 10 g zahăr (care anihilează acreala oțetului) și pentru 2-3 l lichid, o frunză de țelină, 1-2 foi de dafin, 10-20 boabe de piper sau piper măcinat, cimbru, mărar și circa 100 g hrean.

Apa, oțetul, sarea, zahărul, foaia de dafin, piperul, cimbrul, frunza de dafin și mărarul se fierb câteva clocote, apoi se lasă 5 minute ca, luate de pe foc, să se extragă bine aroma (se pune placa de fontă sau 2 cuțite sub borcan) și apoi se deșartă imediat peste ardei. Dacă lichidul nu este suficient, se prepară, cât apreciem că ar fi nevoie, adăugând numai apă cu oțet, în proporțiile arătate; se fierbe câteva minute cu aceleași arome și se toarnă strecurat în borcan până la gâtul acestuia. Borcanul se pune pe masă, se prinde între palme și se răsucește (stânga-dreapta), ca lichidul să intre mai bine în toate golurile, apoi se umplu până sus la gură. Borcanul se leagă imediat cu celofan și se duce în cămară.

Cu gust foarte bun, se pot conserva cu oțet preparat exact ca pentru „Gogoșari în oțet", în ambele variante oțetul turnându-se clocotit peste ardeii din borcan.

În toate variantele, ardeii și gogoșarii vor avea o aciditate plăcută și nu vor fermenta, chiar dacă se vor consuma în timp mai îndelungat.

Ardeii și gogoșarii umpluți cu varză albă se pun la conservat mai târziu (luna octombrie), deoarece numai varza târzie de toamnă este indicată în acest scop, cea de vară se înmoaie prea mult pe parcurs.

Castraveți în saramură

Castraveții se pun la murat pentru iarnă, începând din luna iulie, când se găsesc din abundență, potriviți ca mărime, lungi și subțiri. Castraveții se pun, în prealabil, în apă rece puțin sărată (10 g sare la circa 1 l lichid), cât să-i cuprindă bine, unde se țin 3-4 ore, ca să piardă din rigiditate și să se extragă sucul amar din ei (deoarece când este timp secetos devin amărui); după aceea, se mai spală în două ape. Castraveții se așază în borcane de 1-5 l, care sunt cele mai potrivite (sau la dorință, mai mari), vertical sau orizontal, cât mai înghesuiți, ca să rămână cât mai puține goluri între ei; facultativ, în fiecare borcan se pot pune chiar de la început 2-3 căței de usturoi tăiați în felii. Nu este nevoie să se pună ardei iuți, deoarece, dacă se sparge vreunul în borcan, acesta va da gust iute tuturor castraveților. Pentru aromă, se adaugă cimbru, mărar, foi de dafin, frunze de țelină, frunze de vișin, piper, hrean și, facultativ, alte arome (tarhon, busuioc, maghiran).

Apa pentru saramură se calculează să fie circa jumătate din capacitatea borcanului. Deci, pentru un borcan de 3 l se va pune 1,5 l apă; pentru toate borcanele apa se va fierbe odată. La 1 l apă se pun 20-25 g sare. În apă se pun sarea și mirodeniile. La 10 l apă, se pun un mănunchi nu prea mare de cimbru și mărar, 7-8 frunze de vișin, 2-3 foi de dafin, 2-3 frunze de țelină și 20-30 de boabe de piper sau, preferabil, piper măcinat, care se va pune mai târziu, direct în borcane. Se fierb toate în clocot 5 minute, apoi oala se ia de

pe foc și se lasă pe un grătar să se domolească 5-6 minute (ca să nu se oprească prea mult castraveții la prima opărire, cât sunt cruzi, și să se extragă mai bine aromele). Se toarnă apoi fierbinte peste castraveți, cu un polonic și o pâlnie așezată pe mijlocul castraveților. Sub primul borcan se pune o placă din fontă sau două cuțite cu mâner din metal (neapărat uscate), apoi se toarnă saramura numai până la gâtul acestuia, ca să se poată muta din loc, completându-se imediat până la gură (fără să mai fie nevoie de metal sub el). Dacă este nevoie de mai multă saramură, aceasta se pregătește cu alte mirodenii, dacă se poate în același timp, în altă oală, sau după ce s-a consumat prima oală, păstrându-se toate mirodeniile și apa care rămâne la urmă pe ele. Se umplu pe rând toate borcanele la fel. Borcanele pline numai până la gât se așază pe o masă în bucătărie și, pe urmă, se umplu până la gură, lăsându-le descoperite, ca să fermenteze castraveții numai 48 de ore (vor fermenta numai pe jumătate sau chiar mai puțin din cât ar trebui, ca să fie acri). După aceea, fără întârziere, se deșartă apa din toate borcanele peste saramura cu mirodeniile rămase în oalele în care au fiert prima dată, ținând cu o mână gura borcanului, ca să nu iasă castraveții și cu cealaltă, baza acestuia. Saramura se pune pe foc să clocotească 10 minute, ca să se distrugă fermenții; dacă s-a adunat spumă mai multă deasupra, se înlătură cu spumiera. Saramura se tulbură la fiert și devine maronie, dar după ce se toarnă peste castraveți, se limpezește complet. În timp ce fierbe saramura, se limpezesc castraveții (umplând borcanele) cu apă rece de 2-3 ori, așa cum sunt așezați în borcan. Apoi borcanul se ține cu o mână de gură, ca să nu iasă castraveții și cu alta de bază, până când se îndepărtează tot sedimentul alb de la baza lor, rezultat din fermentare; totodată, se vor îndepărta, în mare măsură, bacteriile care produc fermentația lactică. Astfel, castraveții nu vor mai fermenta repede (nu se vor acri prea mult), ci foarte lent, în decurs de săptămâni și, atunci, foarte puțin, chiar dacă se pun în timpul căldurilor mari de vară. După această spălare, castraveții se scurg bine și borcanele se așază pe masă. Întrucât au pierdut din rigiditate, castraveții se pot înghesui mai bine în borcane și se vor completa cu conținutul unui borcan care nu a fost complet umplut. În fiecare borcan se pun deasupra castraveților câte 3-4 felii de hrean și câte o jumătate de linguriță de piper măcinat (pentru borcan de 3 l). După ce toate au fost pregătite, oala cu saramură clocotită, luată chiar de pe foc, se pune pe un grătar lângă borcanele cu castraveți. Saramura se toarnă imediat cu polonicul și pâlnia în fiecare borcan, așezat pe placa de fier sau pe cuțite. De data aceasta, saramura poate să fie cât mai fierbinte, deoarece castraveții s-au mai întărit prin fermentare. Borcanele se umplu, pe rând, până sus la gură, cu aceleași precauții ca și prima dată. După ce s-au umplut, borcanele se leagă imediat și se duc în cămară. Dacă saramura se fierbe în două rânduri, primele borcane care au fost opărite se leagă imediat.

Castraveții vor fi crocanți, foarte gustoși, numai puțin acri. Celofanul nu se va bomba, deoarece, prin fermentare, dioxidul de carbon se va dezvolta foarte lent. Și castraveții pentru vară se pot pune opăriți în acest fel (de două ori și cu hrean deasupra, lăsându-i nelegați). După circa 4 zile, se pot consuma; se vor păstra crocanți mai mult timp, dacă se pun într-un loc mai răcoros. Când castraveții încep să prindă „floare" deasupra, zeama se agită cu lingura zilnic, ca să nu se poată dezvolta mucegaiul, care dă gust și miros dezagreabil murăturilor și face zeama să nu se mai poată folosi la acrit.

Este mai indicat ca, în cazul castraveților acriți pentru iarnă sau pentru vară, când borcanul început se consumă în timp mai îndelungat, după 1-2 zile de la apariția primelor semne de „floare", să se deșerte toată zeama și să se fiarbă 10 minute cu câte o aspirină sau o linguriță rasă cu conservant pentru fiecare litru de zeamă. Castraveții sau gogonelele se spală bine cu 2-3 ape reci (fără să se scoată din vase) și apoi se scurg bine de apă, înlăturându-se astfel bacteriile care produc mucegaiul. După aceea, se toarnă saramura călduță sau răcită, care nu va mai face floare oricât timp se va păstra; zeama se va putea folosi la acrirea ciorbelor.

Castraveți în oțet

Pentru conservare în oțet se aleg castraveți mai mici, chiar foarte mici. Lichidul se prepară din 2 părți apă și o parte oțet de 9 grade. La un litru de lichid se pun 25 g sare și 10 g zahăr (care va reduce aciditatea oțetului, fără să-l îndulcească). Se calculează ca lichidul să fie circa jumătate din capacitatea borcanelor. Acesta se fierbe, numai 5 minute, cu 1-2 foi de dafin, puțin cimbru, mărar și frunză de țelină, apoi se lasă să mai stea 10 minute (luat de pe foc), ca să se aromeze mai bine. Lichidul se toarnă peste castraveți, după ce s-au pus în fiecare borcan puțin piper măcinat sau boabe (nu ardei iuți) și 2-3 felii de hrean deasupra.

Borcanele se umplu până sus, la gură și se leagă, imediat, cu celofan dublu, apoi se așază în cămară. Castraveții nu vor mai fermenta, însă vor fi acri.

Gogonele în saramură

Gogonelele se culeg toamna, înainte de a fi brumate; se aleg cele sănătoase, tari și nepătate. După ce au fost spălate, se așază în borcane mari (3-8 l sau mai mari), alternate cu felii de țelină, morcovi, buchețele de conopidă, ardei capia (despicați pe lungime, ca să intre saramura în ei), felii de varză roșie și albă, 2-3 căței de usturoi, tăiați în felii și câțiva castraveți (dacă mai sunt). Deasupra lor, în fiecare borcan, se pun câte 2-3 felii de hrean care se potrivesc ca să le mențină pe toate în apă. Se opăresc cu apă clocotită, fiartă cu 25 g

sare pentru fiecare litru de lichid și cu aceleași mirodenii, ca și pentru castraveții în saramură, procedându-se la fel. Borcanele umplute până la gură se lasă acoperite, în bucătărie, până a doua zi, când se vor lega cu celofan dublu, fără ca gogonelele să se mai oprească a doua oară. Se țin 10 zile la o temperatură nu prea scăzută (în jur de 18°C) sau în bucătărie, deoarece fermentează mai greu (mai ales dacă sunt numai gogonele). Dacă se pun imediat la o temperatură foarte scăzută, gogonelele nu vor fermenta, se vor iuți și vor căpăta gust neplăcut, chiar dacă mai târziu vor fermenta. După ce gogonelele au început să fermenteze (când lichidul s-a tulburat) și culoarea lor a devenit gălbuie-albicioasă, se pot duce într-un loc mai răcoros (pivniță) pentru a se continua fermentarea.

Gogonelele, împreună cu toate cele menționate, se pot pune în butoaie de 50-100 l din lemn (sau din material plastic) care se pot astupa ermetic cu capac, opărindu-le la fel cu saramura; sau se poate fierbe saramura cu aromele, se lasă să se răcească și apoi se deșartă peste gogonele. Butoiașele, bine astupate, se rostogolesc de 2-3 ori la 3 zile, timp de trei săptămâni, până când fermentează gogonelele, apoi se așază într-un loc răcoros până când se consumă. În butoaie din plastic, saramura se pune rece peste gogonele, după ce în prealabil a fost fiartă cu mirodeniile. Butoaiele nu se rostogolesc, ci se vântură saramura cu furtunul, exact ca pentru „Pepeni verzi".

Salată asortată în oțet

3 kg gogonele verzi, 1 kg castraveți, 250-500 g ceapă, 500 g gogoșari, 250 g morcovi, 500 g țelină (rădăcină), o frunză de țelină, 1-2 foi de dafin, o ramură de cimbru, 10 boabe de piper; la legumele curățate și apoi cântărite, pentru fiecare kilogram, se pun 100 ml oțet, 10 g zahăr și câte o aspirină (fără aspirină, se mărește cantitatea de oțet cu încă 50 ml la fiecare kilogram), ca să nu fermenteze

Gogonelele sănătoase și nebrumate, după ce au fost spălate, se taie în felii de 2 cm grosime, castraveții curățați sau necurățați de coajă se taie rondele sau se dau prin răzătoarea pentru tăiat în felii, ardeii și gogoșarii se taie în felii de 1/2 cm, ceapa, în felii subțiri, iar morcovii și țelina, după ce s-au curățat, se rad prin răzătoarea cu găuri mari. După aceea, legumele se cântăresc împreună, se pun într-un lighenaș smălțuit cu sare: 20 g sare pentru fiecare kilogram de legume. Se amestecă bine, apoi se lasă în apă 2-3 ore, ca sarea, prin topire, să extragă o parte din apa pe care o conțin, apoi se storc bine în pumni (altfel, oțetul care se pune se va dilua prea mult și legumele vor fermenta, căpătând un gust acru-astringent). Legumele stoarse se pun, din nou, în lighean sau într-o cratiță mare, smălțuită, adăugându-se pentru fiecare kilogram (cântărite, înainte de a se pune sarea) cantitatea de oțet, zahăr, aspirină și condimente indicată în rețetar.

Cratița se așază pe foc și legumele se amestecă încontinuu cu lingura, prin răsturnare, circa 5 minute, ca toate să treacă prin lichidul care clocotește la fundul cratiței și să se înfierbânte, ca să se distrugă microorganismele de la suprafața acestora și să nu fermenteze ulterior. Salata se ia de pe foc, se așază imediat în borcane, care apoi se leagă cu celofan sau nailon, ca să nu se evapore lichidul, și se așază în cămară. Salata nu va fermenta și nu va fi prea acră.

Pepeni verzi murați

Toamna, se aleg pepeni verzi (lubeniță) mai mici, care nu s-au copt, din cauza timpului rece. Pot să fie de la mărimea unei lămâi până la 1-2 kg, însă trebuie să aibă coaja sănătoasă și tare și să nu fie mucegăiți. Pepenii mai mici se pot pune în borcane, împreună cu castraveții sau cu gogonelele, în saramură. Dacă sunt mai mari, se pun într-o putină sau într-un butoi din lemn sau din plastic, împreună cu felii de morcovi și de țelină, cu ardei capia (despicați în jumătăți), frunze de țelină și de vișin, foi de dafin, cimbru, mărar și hrean, proporțional cu capacitatea vasului, ca pentru castraveții în saramură. Deasupra lor se pun neapărat scândurele în cruce, peste care se așază o piatră de râu bine spălată cu detergenți; altfel, pepenii se vor ridica din zeamă. Se toarnă peste ei apa rece (cât să depășească nivelul lor cu 5-10 cm) în care s-a dizolvat sare: 20-25 g sare la litrul de apă. Mirodeniile se pot fierbe în prealabil în apa sărată cu care se opăresc pepenii în butoi, ca să se mureze mai repede; sau această saramură se toarnă călduță peste ei, dacă butoaiele sunt din plastic. Pentru o putină de 50 l se pune circa 1/2 kg hrean (care nu se fierbe cu saramura, adăugându-se direct în borcan sau butoi). Dacă butoiașele n-au capac, se acoperă cu un tifon dublu care se leagă în jurul lor, pentru a le feri de praf. Când pepenii încep să fermenteze, se formează puțină spumă deasupra; atunci, se vântură cu furtunul, exact ca și varza murată. Se suflă aer prin furtun și lichidul se agită puternic. Vânturarea se face la 4-5 zile, timp de 4-5 săptămâni, cât durează fermentarea în butoi și, pe urmă, la 2-3 săptămâni, ca să nu se formeze „floare" la suprafață (dacă se agită mereu orice saramură de la murături, „floarea" produsă de o ciupercă se va forma mai greu). Sau se va proceda cum s-a arătat la „Castraveți în saramură", când începe să apară „floarea".

Când se servesc, pepenii mai mari se curăță de coaja verde (care va rămâne tare), se taie în felii de 2 cm grosime, se curăță de semințe și se așază pe farfurie sub formă de rozetă. Se consumă imediat, altfel se pierde multă apă din ei și nu mai sunt aspectuoși.

Ghebe murate

2 kg ciuperci (cântărite, după ce au fost curățate), 400 ml oțet de 9°, 40 g sare, o foaie de dafin, 20 g piper sau o linguriță rasă de piper măcinat, usturoi, 800 ml apă, 20 g zahăr

Aceste ciuperci de toamnă se maturizează prin septembrie-octombrie. Cresc în grupuri numeroase la rădăcinile arborilor de foioase sau trunchiurilor putrede de copaci, din pădure, sau în grădini cu iarbă. Au pălăria ca o umbrelă deschisă, aproape plană, de culoare crem-gălbuie pe margine și maro mai închis spre mijloc, cu pete cafenii, ca niște pistrui; lamelele sunt alb-crem, iar piciorul este lung și subțire, cu un guler alb, pătat cu galben pe margine, așezat în partea de sus. Pălăria este foarte fragilă, însă piciorul, fiind foarte fibros, nu se consumă. Membrana care acoperă pălăria nu se îndepărtează. Ciupercile devin foarte vâscoase, odată ce se introduc în apă. Apoi se îndepărtează piciorul (dacă nu au viermi), ciupercile se cântăresc, se spală bine într-un vas cu multă apă, având grijă să nu se rupă. Într-o cratiță, se pun să fiarbă 3 l apă, împreună cu 200 ml oțet și, când clocotesc, se adaugă ciupercile, amestecându-le cu lingura, până când fierb din nou în clocote, ca să se îndepărteze materia mucilaginoasă de pe ele. După ce cratița s-a luat de pe foc, ciupercile se lasă în apă, acoperite, 10 minute. Se deșartă, pe urmă, într-un vas cu multă apă rece și se agită bine, ca să se îndepărteze substanța vâscoasă; se iau cu strecurătoarea și se scurg bine de apă. Limpezirea cu apă rece se repetă de 3-4 ori, ca ciupercile să se curețe bine; chiar și astfel spălate, vor rămâne puțin vâscoase. După ce s-au scurs bine în strecurătoare, se pun într-un lighean și se adaugă usturoi, tăiat în felii, după gust (se poate și fără). Oțetul, apa, sarea, zahărul, foaia de dafin și piperul se fierb câteva clocote și se toarnă, imediat, peste ciuperci; acestea se amestecă bine cu lingura și apoi se așază în borcane; sau, se pune oțet ca pentru gogoșari în oțet, cu 20 g sare la 1 l de lichid și zahăr după gust. Borcanele se leagă cu celofan și apoi se așază în cămară.

Ciupercile se servesc simple, ca murături.

Varză murată în căpățâni

Pentru iarnă se murează numai varza de toamnă care se maturizează prin lunile octombrie-noiembrie. Aceasta are frunzele exterioare mai verzi și mai tari (rigide) decât varza albă de vară, care nu se frâng la cea mai ușoară îndoire. Varza va rămâne tare și crocantă și pe parcursul conservării. Varza de vară, care se pune în vânzare și toamna, are frunzele mai albe; acestea se rup ușor și, după 3-4 săptămâni, se înmoaie. De aceea, trebuie să fie consumată în timp mai scurt.

Pentru sarmale se aleg verzele cu frunze subțiri, cu căpățânile mai mici sau mai mari, după capacitatea vasului în care se vor mura. În cantitate mică, varza se poate mura în borcane mari sau în butoiașe din material plastic.

În cantitate mare, se murează în butoaie din lemn care trebuie pregătite din toamnă, înainte de întrebuințare, ca să nu se scurgă saramura din ele. Căpățânile de varză se curăță de frunzele exterioare (verzi sau veștede), li se scobește cotorul, însă numai partea din interior a acestuia, fără să se desprindă de frunze și apoi se așază în butoi, cât mai înghesuite și suprapuse. Pentru un butoi de 100 l se pun circa 1/2 kg hrean tăiat în felii, un mănunchi de cimbru, mărar uscat (tulpina), 2-3 foi de dafin și o mână de boabe de porumb sau o gutuie, tăiată în sferturi, care vor da verzei gust bun și vor grăbi fermentația. Se toarnă, apoi, apa cu sare (50 g la 1 l apă) cu un vas de 10 l (în care se dizolvă, de fiecare dată, 500 g sare), până când se umple butoiul (să depășească nivelul verzei cu 5-10 cm). În acest fel, sarea va intra uniform, chiar de la început, între foile de varză, împiedicându-le să se înmoaie. Pentru ca varza să nu se ridice din apă, deasupra se pune un grătar din lemn peste care se așază o piatră de râu destul de mare (bine spălată), ca să o preseze bine. Vasul se acoperă cu un tifon dublu, legat în jurul lui. Când se formează spumă deasupra, înseamnă că începe fermentarea. Bacteriile, luate din mediul înconjurător (aer, apă), transformă zaharurile din varză în acid lactic (care îi vor da o aciditate plăcută) și se degajă, totodată, dioxid de carbon. Atunci, se va pritoci (vântura) din 3 în 3 zile, timp de 3-4 săptămâni, altfel varza se va băloșa, moarea (zeama) va deveni cleioasă, căpătând un miros dezagreabil. Varza va căpăta gust neplăcut și iute și când locul unde se ține la murat, în primele 10-14 zile, este prea rece; bacteriile care produc fermentația lactică nu au condiții favorabile de dezvoltare; deci, la început, până când se murează, trebuie să fie ținută la temperatura de circa 16-18°C (în pivniță sau chiar în bucătărie, dacă este în cantitate mică). Cel mai simplu mijloc de pritocire este vânturarea cu furtunul. Se introduce un capăt al furtunului până la fundul butoiului (vasului) și se suflă aer prin capătul care este afară, răscolindu-se toată zeama (parcă ar fierbe); furtunul se introduce, treptat, de jur împrejur, unde se găsește loc printre verze. Vânturarea prin canea este anevoioasă. La început, moarea este tulbure din cauza fermentației, dar pe măsură ce aceasta se apropie de sfârșit, începe să se limpezească și să capete un gust acrișor; de atunci, se va vântura mai rar, numai la 2-3 săptămâni (se poate și mai des), ca să nu prindă floare. În aer sunt diferite mucegaiuri care, atunci când bacteriile lactice și-au terminat activitatea, intră în acțiune și produc ceea ce se numește „floare", adică un fel de ciupercă ce se dezvoltă numai dacă lichidul stă nemișcat. Dacă se pritocește din când în când și se adună de deasupra „floarea" formată, atunci aceasta nu se va putea dezvolta.

Când se pun numai în borcane, se aleg verze tot de toamnă, însă cu căpățâni mai mici (cât să intre pe gura borcanului) și cu frunzele subțiri. Se pun cimbru, mărar și foi de dafin în raport cu capacitatea borcanului și 30 g sare la 1 l apă. Lichidul va fi circa 30-40% din capacitatea borcanului. Și aici se pritocește cu furtunul ca și în butoi. Până când se murează varza, cel puțin 10 zile, borcanele trebuie ținute în bucătărie, la o temperatură care să nu fie mai mică de 18°C; după aceea, se pot duce la rece. Dacă fermentarea nu începe imediat, din cauza frigului, varza se iuțește și chiar dacă se va acri ulterior, nu va mai avea gust bun. Murată, se poate păstra la rece (balcon), chiar și dacă îngheață.

Dacă se dorește ca varza să se mureze în 5-6 zile, vara sau oricând, se va proceda după cum urmează. Se aleg verze de vară sau de toamnă cu frunzele cât mai subțiri; li se scot complet cotoarele, acestea tăindu-se de jur împrejur pe dinafară, ca foile să rămână libere, neprinse de nimic. Se cufundă bine câte o căpățână într-o oală cu apă clocotită, se întoarce cu lingura 1-2 minute, ca să se înmoaie puțin frunzele exterioare, apoi varza se scoate cu furculița și se pune într-un lighean; i se desprind frunzele, apoi se introduce din nou în apă clocotită, până când se desprind toate, fără să se înmoaie prea mult. Astfel se procedează cu toate verzele. Foile se așază în borcan împreună cu cimbru, mărar, foaie de dafin și, peste ele, se toarnă apă călduță (aceea în care au fost opărite) cu sare (20-30 g sare la 1 l apă), cât să le acopere. Borcanul se lasă nelegat, la cald, în bucătărie. A doua zi începe fermentarea; în 6-7 zile varza va fi suficient de acră pentru sarmale, iar zeama se va putea întrebuința pentru ciorbe. Dacă în timpul fermentării, din cauza dioxidului de carbon care se dezvoltă, lichidul se umflă și iese din borcan, atunci se amestecă, ca să iasă gazele, iar borcanul se poate pune pe durata fermentării într-o cameră, în care se va aduna zeama; după aceea, se va turna, din nou, în borcan.

Când nu există condiții ca varza să se mureze în butoi, aceasta se poate mura, pentru iarnă, în borcane. Se aleg verze de toamnă cu căpățâni de mărime mijlocie (1-2 kg), mai puțin îndesate (ca să se desprindă mai ușor la opărit, după câteva clocote) și cu frunzele cât mai subțiri. Frunzele opărite se așază în borcan cu mirodenii și hrean, iar în apă se pune sare (la un litru se pun 40 g sare). Borcanul se lasă în bucătărie 10 zile, până când se murează varza, pritocindu-se, la 2-3 zile, cu furtunul. Apoi, borcanul se păstrează la rece, chiar pe balcon (acoperit, când este frig), până la sfârșitul iernii. Verzele mici se pot mura întregi, neopărite, în borcane, cum s-a arătat la început.

Zeama de varză (moarea) de la butoi sau de la borcan, dacă a fost bine păstrată să nu facă floare și să nu se bălușeze, se poate pune în sticle, prin lunile februarie-martie. Sticlele se umplu până sus, se astupă simplu cu dop și se păstrează în pivniță, până la recolta din vară. Sau zeama se fierbe cu aspirina, apoi, rece, se pune în sticle care se leagă simplu cu nailon.

Salată de sfeclă roșie

Sfeclele de mărime mijlocie (sub 1 kg), de culoare roșie-vișinie (dacă se zgârie coaja), spălate bine, se fierb în apă clocotită întregi 2-3 ore, până se înmoaie bine. În altă variantă se pun într-o tavă nesmălțuită (fără apă) și se dau la cuptor ca să se coacă, până se înmoaie. În ambele cazuri se încearcă cu o furculiță. Coapte, vor fi mai dulci (însă se pătrund mai greu până la mijloc). Se curăță reci de coajă, apoi se taie în felii potrivite cu cuțit riglat (ondulat), pentru aspect mai frumos, sau în lipsa acestuia cu cuțit simplu sau se rad prin răzătoarea cu găuri mari, ca tăițeii, și se așază în borcane de orice mărime. Oțetul se pregătește ca pentru murături, o variantă cu aciditate diluată după gust, cu apă, sare, zahăr, după gust sau necesități și aspirină după indicațiile din rețetă. După ce fierbe oțetul 15 minute, se pune o linguriță cu vârf de chimen nemăcinat, care îi conferă un gust foarte bun. După ce s-a răcit, se poate presăra și puțin hrean ras peste sfeclă pentru gust mai picant și apoi se toarnă oțetul cu chimen cu tot.

Pentru consum imediat se pune sfecla rasă în salatieră și se asezonează cu puțin untdelemn, zeamă de lămâie sau câteva picături de oțet diluat cu apă, sare și zahăr după gust.

Borcanele cu sfeclă se leagă și se așază în cămară. Nu vor fermenta, nici mucegăi, dacă se pun aspirinele sau conservantul indicate în rețetă.

Formulele de conservare cu oțet și aspirine sau conservant (benzoat de sodiu) vor oferi gospodinelor siguranță în aplicarea rețetei preferate, precum și garantarea reușitei, dacă se respectă întocmai.

FRUCTE MURATE

Pastă din merișoare (coacăze) de pădure

5 kg merișoare (coacăze) coapte (roșii), 3 kg pere pergamute bine coapte, 1 kg zahăr

Merișoarele bine spălate, curățate de frunze, se scot din apă cu strecurătoarea. Perele, curățate de coajă și sâmburi, se trec prin mașina de tocat și se pun împreună cu merișoarele într-o cratiță de 10 l, așezată pe o țiglă, pe sobă, sau pe un disc mai gros din metal, pe ochiul de la aragaz, ca pasta să nu se prindă și să se ardă pe parcursul fierberii. Se lasă să fiarbă la foc mijlociu, până când scade circa 40% și se îngroașă ca o marmeladă (să se vadă, pentru o clipă, urma lingurii, când aceasta se trece prin pastă), amestecând din când în când; după aceea, se pune zahărul și se lasă încă 30 de minute, după ce a dat în clocot, amestecând mai des. Chiar dacă s-a subțiat cu zahărul, pasta nu se fierbe mai mult de 30 de minute, de când a început să dea în clocot. Se toarnă

fierbinte în borcanele așezate pe o placă din fontă rece sau pe cuțite cu mâner de metal; după ce s-au răcit bine, borcanele se leagă simplu cu o foiță de celofan.

Merișoarele conțin multă pectină, substanță care le gelatinizează, când se răcesc. Această pastă se servește lângă fripturi reci sau calde, în loc de murături.

Prune de toamnă murate

3 kg prune de toamnă cu pulpa mai tare (brumării), 1/2 l oțet de 9°, 1 l apă, 150-250 g zahăr sau miere, 1/2 linguriță de scorțișoară (bucățele), 2-3 cuișoare întregi, 10 boabe de piper

Prunele spălate se așază în borcane mai mici sau mai mari. Oțetul, apa și celelalte ingrediente se fierb în clocote, 2-3 minute, apoi lichidul se deșartă clocotit peste prune, în toate borcanele (sau toate prunele se pun într-un borcan de 3 l), așezate pe un obiect de metal, ca să nu plesnească. Borcanele se umplu până sus, la gură (pe parcurs își lasă zeama proprie).

Se leagă imediat cu celofan sau nailon și se așază în cămară. Prunele nu vor mai fermenta, dar vor fi mai acre.

CONSERVE DE LEGUME CU OȚET ȘI SARE

Pastă de ardei și de gogoșari roșii

Ardeii și gogoșarii grași, bine copți, fără urme de fermentare, spălați cât sunt întregi, apoi curățați de semințe și cotoare, se trec prin mașina de carne și pasta obținută se cântărește. Pentru fiecare kilogram de pastă se pun 220 g sare, cu care se amestecă bine și se lasă până a doua zi, amestecând din când în când ca să se topească sarea; după aceea, se pune în borcane care se vor lega simplu cu nailon. Pasta nesărată crudă se poate conserva în pungi de nailon, la congelator. Se folosește pentru a da gust și culoare preparatelor în loc de boia dulce de ardei. Când se conservă cu sare, nu se vor mai săra preparatele decât după ce se vor gusta.

Zarzavat cu sare pentru supe sau ciorbe

1 kg morcovi, 1-2 kg rădăcină de țelină, 1 kg pătrunjel, 1 kg ardei, 1 kg gogoșari, 1 kg roșii, 1/2 kg ceapă albă (facultativ), 220 g sare/1 kg

Tot zarzavatul se curăță, se spală și se trece prin mașina de tocat carne (sau se rade prin răzătoare; ardeii, roșiile și ceapa julienne, frunze de pătrunjel și țelină, tocate mărunt), apoi se cântărește; pentru fiecare kilogram se adaugă 220 g sare.

Zarzavatul se amestecă bine cu sarea într-un lighean smălțuit sau din plastic și se lasă până a doua zi, apoi se pune în borcane și se presează bine, ca să se ridice zeama. Borcanele se leagă simplu cu nailon și se pun în cămară.

Din această conservă se poate adăuga câte o linguriță cu vârf (la 2 l lichid) în toate ciorbele sau supele dulci, chiar de la început, în loc de sare, îmbunătățindu-le gustul, chiar dacă se pregătesc cu alte legume sau zarzavaturi proaspete (rădăcina de țelină și chiar frunzele tăiate mărunt nu trebuie să lipsească din conservă).

Hrean ras conservat

1/2 hrean, 200 ml apă, 100 ml oțet de 9°

Hreanul se alege să fie mai gros și drept, cu coaja subțire (înseamnă că este mai tânăr). După ce s-a curățat de coajă, se cântărește. Se rade prin răzătoarea cu găuri mici sau se trece prin mașina de suc de morcovi, în care se va mărunți foarte fin. Hreanul, mărunțit în mașină sau ras prin răzătoare, împreună cu sucul pe care-l lasă, se pune într-un castron și se toarnă peste el apa și oțetul fierte, în prealabil, 2 minute și apoi răcite. Nu se pune sare sau zahăr deoarece acestea extrag apa din hrean și-l înmoaie. Hreanul se pune în borcan, bine presat. Borcanul se leagă simplu cu nailon și se așază în cămară.

Când se întrebuințează, se ia cantitatea necesară la care se adaugă puțină sare și zahăr după gust; ceea ce rămâne în borcan se presează în lichid.

Frunze de viță-de-vie pentru sarmale

1 kg frunze de viță fără codițe, 1 l apă, 250 g sare

Se culeg frunze tinere, prin lunile mai-iunie, când acestea sunt suficient dezvoltate. Se spală bine, se pun într-un lighean și se amestecă cu apa în care s-a dizolvat sarea, lăsându-le să-și piardă din rigiditate. După aceea, se suprapun câte 10 frunze, care se rulează, se așază suprapuse în borcan și peste ele se toarnă saramura. Deasupra lor se pun două scândurele în cruce și o piatră de râu, bine spălată, ca să le mențină în lichid.

Când se întrebuințează, frunzele se desărează 2-3 zile în apă călduță, schimbând apa în fiecare zi. Se pot păstra până la noua recoltă. Nu vor fermenta și nu vor mucegai. Se desărează complet.

De reținut: Desărarea se poate face mai repede, dacă legumele ca: ardeii, fasolea verde, dovleceii etc., sau frunzele de viță, conservate cu sare (cantitatea necesară pentru gătit), bine spălate, se pun în apă mai multă, clocotită, lăsându-le pe foc să fiarbă în clocote 2-3 minute. Apoi se strecoară și se limpezesc în apă rece. Dacă nu s-au desărat suficient, se lasă în apă rece câteva

Loboda se curăță, se spală (v. „Pregătirea preliminară a legumelor") și se fierbe, circa 20 de minute, cu apa reținută de frunze; dacă este necesar, se mai adaugă puțină apă până când se înmoaie. Se pune, la fel, în pungi, la congelator. Se folosește pentru ciorbe.

CONSERVAREA PLANTELOR AROMATICE INDIGENE

Pătrunjelul – firele de pătrunjel proaspete, verzi, se spală în apă multă; apoi se scot din apă, scuturându-le bine și se rup frunzulițele, răsfirându-le în strat subțire pe un tifon dublu sau pe o față de masă veche care va absorbi umezeala. După ce s-au zvântat 24 de ore la umbră, se taie mărunt și, astfel răsfirate pe tifon, se vor usca mai repede (2-3 zile), dacă au fost așezate în strat subțire. Dacă stratul a fost gros, frunzele se vor usca greu, se vor îngălbeni din cauză că încep să fermenteze sau să se mucegăiască. Este de preferat să se pună la uscat în mai multe serii. După ce se usucă bine, până când se zdrobesc, frunzele de pătrunjel se pun în pungă de hârtie sau, preferabil, în borcan cu capac, în care își vor menține mai bine aroma.

Frunzele de pătrunjel se pot păstra verzi, spălate și tăiate mărunt (bine zvântate), în pungă de nailon, la congelator.

Dacă se dispune de o verandă închisă (sau chiar între geamuri în bucătărie), pătrunjelul se poate sădi (rădăcini dezvoltate culese toamna) în lădițe sau în ghivece; dacă are lumină și răcoare, va înfrunzi tot timpul iernii.

Frunzele verzi de pătrunjel, pe lângă aroma plăcută pe care o dau preparatelor, reprezintă și o sursă de vitamine, dacă se adaugă numai după ce mâncarea s-a luat de pe foc.

Mărarul se găsește din abundență primăvara; se va proceda la uscarea lui exact cum s-a arătat pentru pătrunjel. De asemenea, se poate păstra la congelator, în pungă de nailon, după ce a fost spălat, zvântat și tăiat mărunt.

Țelina se poate usca tot timpul verii, însă este mai bine să se usuce spre toamnă, când frunzele sunt mai bine dezvoltate. După ce se spală bine, se zvântă până a doua zi. Se rup frunzulițele care se vor tăia mărunt, iar cozile întregi se vor usca pe hârtie (pe un dulap), până când pierd toată apa. Apoi se pun în pungă de hârtie. Iarna, se adaugă (întregi) în orice preparat pentru aromă, în loc de rădăcină (înlăturându-se, apoi). Și frunzele de țelină tăiate mărunt se pot păstra la congelator.

Leușteanul se usucă primăvara, când frunzele sunt mai fragede, exact cum s-a procedat cu pătrunjelul; se poate păstra și în congelator.

Toate aceste frunze își vor păstra bine culoarea verde dacă se usucă la umbră sau în cameră, în strat subțire, răsfirându-le zilnic cu mâna ca să nu

fermenteze (2-3 zile, până când se usucă bine). Se va pune etichetă cu denumirea pe fiecare pungă sau borcan.

Tarhonul se poate usca la fel ca pătrunjelul, bine spălat, însă în crenguțe (netocat), păstrându-se în pungă de hârtie sau din pânză. După ce s-a spălat și zvântat, se poate păstra verde în pungă de nailon, la congelator.

În mod obișnuit, se conservă cu oțet, păstrându-și astfel aroma. Primăvara, se aleg crenguțele tinere, se spală și, bine scurse de apă, se stropesc imediat cu oțet de 9°. Pentru 1/2 kg de mlădițe de tarhon sunt necesari 300 ml de oțet de 9° (care se va mai dilua puțin cu apa care a rămas pe frunze). Sare nu se pune, căci îl închide la culoare. Se amestecă bine cu oțetul, apoi se pune imediat în borcane, presându-l bine până când iese lichidul deasupra. Borcanul se leagă simplu cu o foaie de nailon. Se conservă astfel și ani de zile, chiar dacă scade oțetul; de altfel, este preferabil ca oțetul să se completeze, dacă scade mult, altfel tarhonul se va închide la culoare. Cotoarele mai groase care au rămas se rup în bucăți și se pun în alt borcan, cu oțet îndoit cu apă; se leagă simplu cu nailon. Acest oțet se poate întrebuința pentru aromarea diferitelor ciorbe și sosuri, pe care le și acrește.

Cimbrul este o plantă condimentată cu multiple întrebuințări atât în preparate culinare, cât și pentru condimentarea diferitelor murături. Toate părțile plantei conțin uleiuri aromatice.

Se poate culege de când înflorește (când are aroma cea mai puternică) și până toamna târziu, după ce se coace sămânța. Cimbrul înflorit se spală bine de praf în multe ape; i se taie rădăcina, lăsând ramurile răsfirate să se usuce 2 zile la umbră. După aceea, se păstrează într-un săculeț din pânză, care se agață de un cui în cămară. La fel se va proceda și când se culege mai târziu, după ce s-a copt sămânța. Se folosesc ramurile întregi sau numai frunzulițele, florile și semințele, bine zdrobite, putând înlocui multe condimente din import. Pentru aroma sa deosebită, câte o ramură de cimbru se poate adăuga în aproape toate preparatele cu legume sau numai în produsele din carne.

Aceste plante aromatice, care se găsesc din abundență la noi în țară, nu trebuie să lipsească din cămara nici unei gospodine. Fără ele nu se poate da gust mâncărurilor, sosurilor, ciorbelor și altor preparate.

CONSERVAREA LEGUMELOR ȘI A ZARZAVATURILOR PENTRU IARNĂ

Conservarea legumelor și a zarzavaturilor în stare naturală

Zarzavatul trebuie să fie sănătos, fără defecte, cules pe timp uscat și, dacă este posibil, cultivat în pământ nisipos. Legumele care se pot păstra mai mult timp în stare proaspătă sunt: morcovii, pătrunjelul, țelina, gulia, sfecla, cartofii, ceapa, usturoiul, varza.

Cine dispune de pivniță poate așeza morcovii și pătrunjelul în rânduri orizontale, în straturi suprapuse cu nisip între ele. Acest nisip trebuie schimbat sau scos la soare și cernut în fiecare an, deoarece unele zarzavaturi se alterează în timpul conservării și nisipul rămâne cu microorganisme care vor ataca și zarzavatul din anul următor, menținând un mediu nefavorabil pentru conservare.

În spații mici, se păstrează cel mai bine în lădițe din lemn, așezate pe un mic suport (pentru evitarea umezelii), căptușite lateral și la bază cu un strat din 3-4 ziare. Zarzavatul nu se așază în ordine, căci trebuie să se răscolească din când în când, pentru control. Se acoperă cu 2-3 ziare; astfel, zarzavatul nu-și va pierde prea mult din umiditate, păstrându-și frăgezimea. În lădițe, ori de câte ori se umblă la el, se poate controla dacă are defecte. Primăvara, sau chiar mai devreme, dacă este prea cald și umed locul în care se păstrează, morcovii încep să vegeteze, adică să le crească frunzele; acestea se rup, ca să nu consume din conținutul lor. Lădițele se pot păstra și pe balcon, acoperite, ca să nu înghețe zarzavaturile.

Sfecla și guliile se păstrează la fel.

Pătrunjelul și țelina sunt mai sensibile la atacul microorganismelor și la umezeală; se pot păstra numai într-un loc uscat (într-o pungă de nailon, desfăcută la gură, ca să nu mențină umezeala), controlându-se mai des; sau, se pot conserva prin alte metode descrise în capitolele anterioare. Cartofii se păstrează numai în lădițe sau în cutii de carton, fără hârtie, în pivniță sau în cămară, având grijă să nu înghețe (dacă îngheață, se vor înmuia, nu vor mai fi buni). Ceapa și usturoiul se păstrează în funii, agățate într-un loc mai răcoros (având grijă să nu înghețe); la căldură și umezeală, vegetează.

Varza se păstrează în stare proaspătă, un timp nu prea lung (1-2 luni), învelită în hârtie, la răcoare.

Conservarea zarzavaturilor prin deshidratare

Prin această metodă se conservă frecvent în mica gospodărie: morcovii, pătrunjelul, țelina, mai ales când nu se dispune de spații de depozitare.

Zarzavatul se spală bine de pământ, se curăță și apoi, fără să se mai spele, se taie în felii de 1/2 cm sau mai groase, sau se lasă întregi (rădăcinile subțiri). Întregi sau în felii, se suprapun în 2-3 rânduri cu spații între ele (ca grătarul), într-o tavă căptușită cu hârtie. Tava se introduce în cuptorul bine încins, unde se lasă 10 minute (cu ușa cuptorului închisă), ca să se distrugă microorganismele (bacterii, mucegaiuri). După aceea, focul se stinge și tava se lasă în cuptor ca zarzavaturile să se usuce în continuare. Se pot lăsa să se usuce în continuare la orice sursă de căldură (pe calorifer, pe sobă de teracotă și la soare, când sunt condiții). Dacă, între timp, apare o substanță lipicioasă pe zarzavat, înseamnă că acolo a început să fermenteze; deci, tava se va introduce din nou în cuptor, la foc tare, 10-15 minute și, apoi, se lasă în continuare, la foc foarte mic sau cu ușa cuptorului deschisă, schimbând poziția bucăților de zarzavat; cele alterate se aruncă. După ce s-au uscat foarte bine, se pun într-un săculeț din tifon, într-un loc uscat.

Înainte de întrebuințare, zarzavatul se spală bine cu apă călduță; altfel, supa de carne se va închide mult la culoare. Zarzavatul proaspăt (morcovul) se poate combina cu cel uscat (pătrunjel, țelină) sau conservat cu sare.

Index alfabetic rețete

Alivenci moldovenești 229
Aluat de cozonac 342
Alviță cu miere 278
Aranjarea în aspic 215
Ardei capia copți 434
Ardei copți cu sos alb 83
Ardei grași sau gogoșari roșii umpluți cu varză albă 435
Ardei iuți în oțet 435
Ardei sârbesc 110
Ardei sau gogoșari copți cu roșii 106
Ardei umpluți cu carne 147
Ardei umpluți cu orez 98
Arlechin 268

Baclava 333
Baghete cu nuci sau alune 362
Balmoș 230
Bezele 371
Bezele cu cremă („Sarah Bernhardt") 372
Biscuiți cu amoniac 361
Biscuiți cu miere 276
Biscuiți șprițați 365
Blatul de tort, pandișpanul („Pain d'Espagne") 228
Bomboane „Figaro" 315
Bomboane din fondant 312
Budincă cu mere sau alte fructe 250
Budincă de cartofi cu brânză 248
Budincă de ciuperci cu sos alb 249
Budincă de conopidă 249
Budincă de clătite 255
Budincă de griș 250
Budincă de orez cu prune uscate 251
Budincă de spanac cu brânză 248
Budincă de tăiței 251
Bulion de roșii 426

Caltaboș 195
Carne de pasăre (pui, curcan etc.), friptă sau fiartă, în aspic 216
Carne de pește în aspic 216
Carne de porc, vită, vițel sau miel la grătar 179
Carne de vânat în aspic 217
Cartofi cu smântână 86
Cartofi franțuzești 86
Cartofi umpluți cu diferite compoziții 84
Castraveți în oțet 438
Castraveți în saramură 436
Castraveți umpluți cu carne 146
Cașcaval la capac 12
Cașcaval pane 12
Cataif 267
Cârnați 197
Ceapă umplută cu orez 96
Chec cu cacao 273
Chec cu miere 273
Chec din albușuri 274
Chiftele de creier 187
Chiftele de dovlecei cruzi 89
Chiftele de ficat 188
Chiftele de carne 175
Chiftele de cartofi fierți 103
Chiftele de legume fierte 84
Chiftele de pește proaspăt 224
Chiftele marinate 154
Chișcă 197
Choux à la crème 330
Ciocolată 311
Ciorbă de bucățele 53
Ciorbă de burtă 52
Ciorbă de cartofi 59
Ciorbă de dovlecei 61
Ciorbă de fasole boabe 58

Ciorbă de fasole verde 58
Ciorbă de lobodă 60
Ciorbă de miel 54
Ciorbă de perișoare 51
Ciorbă de perișoare de pește 61
Ciorbă de pește 62
Ciorbă de potroace 56
Ciorbă de salată verde 59
Ciorbă de sfeclă 59
Ciorbă de tarhon cu carne de pasăre sau de vită 62
Ciorbă de urzici 60
Ciorbă de varză albă 57
Ciorbă din carne de oaie 55
Ciorbă grecească 56
Ciorbă rusească de varză 57
Ciorbă țărănească 54
Cireșe confiate 412
Ciulama de ciuperci 118
Ciulama de găină, gâscă, curcan, vițel, vită, miel, iepure domestic 140
Ciuperci cu sos alb 96
Ciuperci marinate 95
Ciuperci marinate (conserve) 426
Ciuperci pane 94
Ciuperci umplute 94
Clătite 256
Clătite cu spanac 253
Clătite umplute cu brânză de vaci 256
Clătite umplute cu carne și spanac 255
Clătite umpute cu ciuperci 254
Coajă rasă de lămâie sau portocală cu alcool 398
Coji de portocale confiate 412
Colțunași cu brânză 23
Colțunași cu carne 155
Compot de cireșe sau vișine 409
Compot de gutui 409
Compot de piersici, caise, prune 409
Conserve de conopidă 428
Conserve de spanac 428
Cornete 368
Cornete din aluat franțuzesc cu soteuri 102
Cornulețe „Presburg“ (care plesnesc deasupra) 354
Cornuri foarte fragede 354
Cotlete de porc cu smântână 163
Cozonac cu nucă 345
Cozonac cu nucă sau mac 351
Cozonac simplu 343
Crăițele (bureții domnești) 79
Crap la protap 183
Creier prăjit 186
Cremă caramel la pahar 386
Cremă cu gălbenușuri crude pentru torturi 302
Cremă cu iaurt și gelatină 380
Cremă cu suc de vișine, zmeură, frăguțe, caise, ananas etc. 303
Cremă de banane 388
Cremă de cacao sau ciocolată 301
Cremă de cacao sau ciocolată cu gelatină 380
Cremă de cafea 301
Cremă de cafea cu gelatină 380
Cremă de castane cu gelatină 381
Cremă de ciocolată la pahar 388
Cremă de lămâie 384
Cremă de lămâie sau portocală pentru torturi 302
Cremă de vanilie cu frișcă 382
Cremă de vanilie cu gelatină 377
Cremă de zahăr ars 385
Cremă de zahăr ars cu gelatină 379
Cremă de zahăr ars pentru foi 304
Cremă de zahăr ars pentru torturi 301
Cremă din frișcă pentru tort „Doboș“ 303
Cremă din șerbet (fondant) alb 303
Cremă din suc de fructe cu gelatină 380
Cremă universală de vanilie 299
Cremschnit 326
Crochete de ciuperci cu pește 95
Crochete din carne friptă sau fiartă 176
Crușon 396
Crușon cald din vin fiert 397
Crușon de portocale sau lămâi 397
Crușon de pepene galben 396
Cuiburi de viespi 353
Cununițe cu nucă 358
Curcan umplut 172

Desert din piure de castane 388
Domino 360
Dovlecei grecești 87

Dovlecei la cuptor 88
Dovlecei prăjiți 103
Dovlecei umpluți cu brânză de vaci 88
Dovlecei umpluți cu carne 146
Dovlecei umpluți cu ciuperci 88
Drob de miel 174
Dulceață de caise coapte 417
Dulceață de căpșuni 417
Dulceață de coacăze roșii sau albe 416
Dulceață de fragi, zmeură sau mure 415
Dulceață de gogonele 414
Dulceață de gutui 417
Dulceață de melcișori din coajă de portocale 412
Dulceață de nuci verzi 414
Dulceață de pepene verde sau galben 413
Dulceață de piersici 417
Dulceață de struguri 416
Dulceață de trandafiri 414
Dulceață de vișine sau de cireșe, albe, negre sau amare 415

Ecleruri 329
Escalop de vițel 163
Esență din coajă de portocală sau de lămâie 397

Fasole bătută 107
Fasole verde cu suc de roșii 427
Fasole verde cu usturoi 106
Ficat de pasăre, vițel sau porc în aspic 217
Ficat prăjit 188
Ficat, măduvioare, fudulii, momițe la grătar 180
Foi „Lica" cu caramel 279
Foi „Lica" cu nuga (grilaj) 279
Foi pentru plăcintă din aluat franțuzesc 324
Fondant pentru bomboane 311
Friptură à la Turda 170
Friptură de găină, gâscă, rață, cocoș sau alte păsări 166
Friptură de iepure 209
Friptură de miel la cuptor 170
Friptură de oaie 170
Friptură de porc, vițel, vită sau mușchi cu diverse umpluturi 173
Friptură de pui cu mere 166
Friptură de purcel de lapte la tavă 169
Friptură de vițel 167
Friptură de vițel sau mușchi de vită cu mere 168
Friptură din mușchi de vită 168
Friptură glasată cu sos alb 168
Frișcă 375
Frișcă cu gelatină 376
Frunze de viță-de-vie pentru sarmale 446
Fursecuri fine cu vanilie („Caprices des dames") 359

Galantină de curcan 126
Garnitură de gutui 111
Garnitură de mere, pere, piersici, caise, prune 111
Găină umplută cu sos ragu 157
Găluște cu griș 233
Găluște cu prune din aluat cu brânză de vaci 235
Găluște cu prune din aluat cu cartofi 234
Găluște cu prune din aluat cu griș 235
Găluște de aur 350
Găluște pentru papricaș de pui sau miel cu smântână etc. 233
Gem de caise 420
Ghebe murate 441
Ghiveci cu carne de pasăre, vițel, vită, porc, oaie, iepure, vânat 143
Ghiveci cu fasole boabe crudă 429
Ghiveci de dovlecei 430
Ghiveci de legume 97
Ghiveci de vinete 430
Glazură albă 307
Glazură de ciocolată 304
Glazură de șerbet 305
Glazură galbenă 307
Glazură rapidă de cacao 305
Globulețe cu dulceață 359
Gogonele în saramură 438
Gogoșari în oțet 432
Gogoșele (caroline) cu diferite umpluturi 14

Gogoși cu cacao din aluat de ecleruri 330
Gogoși cu cartofi și brânză 14
Gogoși cu cartofi și șuncă 13
Gogoși din iaurt sau lapte bătut 352
Gogoși pripite 12
Gogoși pripite din brânză de vaci 352

Hanclich din aluat de cozonac 347
Hoarne (Kürtos Kalacs) din aluat de cozonac I 347
Hoarne (Kürtos Harghita) II 349
Horă (pastetă) 218
Hrean ras conservat 446

Iahnie de fasole 119
Icre de pește 222
Iepure cu măsline 210
Indiene cu frișcă 266
Inimioare cu miere 276
Ișlere 366

Înghețată albă 389
Înghețată de cacao sau ciocolată 390
Înghețată de vanilie 389
Înghețată din sucuri de fructe 390

Jeleu de coacăze, zmeură sau mure 419

Lapte de pasăre 386
Lebărvurst 196
Legume cu smântână și pesmet 81
Legume cu smântână și suc de roșii 81
Legume fierte cu orez 83
Legume fierte cu sos alb 82
Lichior de cafea 394
Lichior de frăguțe 395
Lichior de gutui 396
Lichior de lămâie 393
Lichior de mentă 393
Lichior de nuci verzi 394
Lichior de ouă 392
Lichior de portocale 393
Lichior de vin roșu 395
Lichior de zmeură 395
Limbă cu ciuperci 186
Limbă cu maioneză 185
Limbă cu măsline 185
Limbă cu smântână 185
Limbă rasol 184
Limbi de pisică 370

Madelene 264
Magiun de prune 423
Maioneză 37
Marmeladă amestecată 422
Marmeladă de mere, pere, prune 422
Marțipan pentru bomboane 314
Mămăligă țărănească 229
Măsline marinate 17
Măsline umplute 16
Mâncare (tocană) din carne de pui, miel, vițel, iepure domestic tânăr, cu smântână 130
Mâncare de cartofi 115
Mâncare de cartofi cu cârnat afumat 138
Mâncare de castraveți acri cu carne de pasăre, porc, vițel, vită, ovine, iepure 135
Mâncare de ciuperci cu carne de orice pasăre, de vițel, porc, miel, iepure, vânat, pește 132
Mâncare de ciuperci cu smântână 118
Mâncare de conopidă 121
Mâncare de dovlecei 116
Mâncare de fasole boabe cu carne de porc, vita, ovine, pasăre 136
Mâncare de fasole boabe, de mazăre uscată sau linte cu costiță afumată sau cu alte afumături 137
Mâncare de fasole verde (scăzută) 120
Mâncare de fasole verde cu carne de orice pasăre, de vită, vițel, porc, iepure 183
Mâncare de fructe cu carne de orice pasăre, de vițel, vită, porc 131
Mâncare de gutui, pere, caise sau prune 121
Mâncare de iepure cu smântână 210
Mâncare de linte 119
Mâncare de mazăre 120
Mâncare de mazăre cu carne de orice pasăre, de vită, vițel, porc, iepure 130
Mâncare de praz 122

Mâncare de praz cu carne de orice pasăre, de vită, viței, porc, iepure 133
Mâncare de prune uscate cu carne de orice pasăre, de viței, vită, porc 131
Mâncare de roșii cu carne de orice pasăre, de viței, vită, porc, miel, iepure, vânat, pește 132
Mâncare de spanac cu roșii 117
Mâncare de urzici 117
Mâncare de vinete 116
Mâncare de vinete cu carne de pasăre, porc, vită, iepure domestic 135
Mâncărică de ciuperci cu ficat 189
Mâncărică de ficat cu ceapă 188
Mâncărică de ficat cu sos picant 189
Mâncărică de momițe, creier sau măduvioare 187
Mâncărică din carne de viței sau de purcel cu orez 128
Merdenele cu brânză de oi 23
Mere în cocă de clătite 257
Mititei 181
Musaca de cartofi 151
Musaca de legume 152
Musaca de vinete 153

Nectar de fructe 392
Negrese 361
Nuga sau grilaj 283

Ochiuri cu piure de spanac 27
Ochiuri în cuib de cartofi 27
Ochiuri românești 26
Ochiuri românești cu smântână 27
Ochiuri românești cu sos alb 26
Omletă cu ciuperci 28
Omletă cu legume 28
Ouă în gratin cu sardele 28
Ouă la capac 26
Ouă tari cu sos grecesc 30
Ouă umplute 29
Ouă umplute, servite cu sos tartar 30

Papanași din brânză de vaci fierți 236
Papanași din brânză de vaci prăjiți 236
Papanași din lapte bătut sau iaurt 237
Papricaș din carne de pasăre, viței, porc, miel, iepure, cu găluște 130
Pască din aluat de cozonac cu cremă de brânză 346
Pască din aluat de cozonac cu cremă de smântână 346
Pastă de ardei și de gogoșari roșii 445
Pastă de merișoare (coacăze) de pădure 444
Pastă de pește sărat sau afumat 223
Pastetă de ficat cu ciuperci 227
Pastetă de ficat de pasăre, de porc sau de viței 227
Pastetă de iepure 228
Pastetă cu carne și ciuperci 228
Pastetă în aspic 217
Păstrăvi la grătar 180
Pâine de casă 355
Pârjoale moldovenești 176
Pateuri din aluat franțuzesc 19
Peltea de gutui 418
Pepeni verzi murați 440
Perișoare cu smântână 155
Pește la grătar 180
Pește umplut 224
Piersici cu cremă 260
Piftie de pasăre 212
Piftie de pește 221
Piftie de porc 214
Pilaf de pui, găină, gâscă, curcă, vită, viței, miel, iepure, porc 141
Piroști rusești 15
Pișcoturi de șampanie 363
Piure de spanac 104
Piure de urzici 105
Plachie de crap 223
Plăcintă cu ceapă, varză sau brânză 21
Plăcintă cu cremă de lămâie pentru foi 339
Plăcintă cu fructe (vișine, cireșe, caise, mere etc.) 338
Plăcintă cu mere cu sos alb 337
Plăcintă din aluat fraged cu spumă de albuș 336
Pogăci cu jumări 22
Poșetuțe cu șuncă 20
Praz cu măsline 97
Praz umplut cu carne 148

Prăjitură cu cremă de lămâie 270
Prăjitură cu fructe 262
Prăjitură cu nuci 259
Prăjitură cu nuga (grilaj) 263
Prăjitură delicioasă „Krantz" 298
Prăjitură din aluat fraged
cu glazură albă 261
Prăjitură din foi cu miere 275
Prăjitură din foi cu zahăr ars 270
Prăjitură din foi cu cremă de zahăr ars 269
Prăjitură din mălai cu lapte 231
Prăjitură din pandișpan cu fructe
și zahăr ars 262
Prăjitură Greta Garbo 258
Prăjitură mozaic 259
Pricomigdale 368
Profiterol 330
Prune de toamnă murate 445
Pui cu ciuperci și maioneză 126
Pui gătit franțuzește 126
Pui la grătar 178
Pui sau alte cărnuri la frigare 182
Pui sau alte cărnuri la rotisor 183
Pui umplut cu ficat 172

Rasol de găină, rață, gâscă, curcan, vită,
vițel, limbă 140
Rață cu măsline 127
Rață cu sos ragu și măsline 139
Ridichi de iarnă cu maioneză 113
Rondele din aluat fraged cu ficat
sau brânză 19
Roșii umplute cu carne 147
Ruladă cu cremă de tort
sau cu marmeladă 308
Ruladă din albușuri cu cremă de nucă 309
Ruladă marțipan 316
Rulou mozaic 17
Rulouri din foi grecești 332

Salam de biscuiți 317
Salată de boeuf 125
Salată asortată în oțet 439
Salată de ardei copți 112
Salată de cartofi 103
Salată de fasole boabe 107
Salată de gogoșari sau de ardei grași
cu oțet, excepțională 434
Salată de mere 113
Salată de orez cu legume 100
Salată de portocale 113
Salată de praz 112
Salată de sfeclă cu hrean 113
Salată de sfeclă roșie 112
Salată de sfeclă roșie (conservă) 444
Salată de țelină și mere cu maioneză 114
Salată de vinete 90
Salată de vinete cu maioneză 91
Salată poloneză 125
Saleuri din aluat 18
Saleuri cu parmezan 18
Saramură de pește 223
Sarmale în foi de varză acră cu carne 149
Sarmale în foi de varză acră sau dulce cu
carne de pește 224
Savarine 265
Savarine din aluat dospit 265
Scoarță de copac (rulouri) 370
Scovergi din aluat dospit 15
Sfeclă roșie călită 110
Sirop cu alcool pentru diferite fructe 397
Sirop de coajă de portocală 401
Sirop de flori de soc 404
Sirop de mentă 404
Sirop din muguri de brad 403
Sirop de mure sau de coacăze de pădure
(merișoare) 404
Sirop de trandafiri 401
Sirop de zahăr ars 41
Sirop de zmeură 402
Sirop de zmeură sau coacăze negre,
nefiert 403
Socată 391
Sos alb (Bechamel) 32
Sos alb pentru glasat fripturi 32
Sos de ciocolată pentru budinci 41
Sos de hrean 33
Sos de lămâie sau portocală 35
Sos de mere 35
Sos de muștar 34
Sos de portocale 41
Sos de iaurt și smântână fără ou 39

Sos grecesc 39
Sos maioneză 37
Sos olandez 36
Sos picant 35
Sos ragu 34
Sos remoulade 39
Sos românesc 33
Sos tartar 38
Sosuri de fructe pentru budinci 40
Sote de legume cu unt și pesmet 101
Soteuri de legume fierte 99
Spanac cu smântână în roșii crude 104
Sparanghel cu unt 110
Spinare de căprioară 364
Spumă cu rom 387
Spumă de caise 387
Spumă de căpșuni, frăguțe, zmeură 387
Stufat (ostropel) din carne de orice pasăre, de miel, vițel, vită, porc, iepure 139
Suc de fructe 392
Sucuri și piureuri din legume crude 392
Sufleu de caise cu șodou de vanilie 383
Supă de carne 44
Supă de chimen 45
Supă de ciuperci 46
Supă de conopidă 47
Supă de dovlecei 47
Supă de mazăre 48
Supă de mere 50
Supă de roșii 48
Supă de spanac 49
Supă de vișine 50
Supă cremă de: dovlecei, conopidă, țelină, spanac, mazăre boabe, praz, ceapă, fasole verde, ardei, roșii 46

Șalău cu maioneză 220
Șerbet de cacao sau ciocolată 320
Șerbet de lămâie sau portocale 321
Șerbet de trandafiri 322
Șerbet de zahăr ars 319
Șerbet de zmeură, frăguțe sau diferite esențe 322
Șnițel în ou 159
Șnițel în pesmet sau vienez 160
Șnițel parizian 160
Șnițel umplut din mușchi de porc sau de vițel, piept de pui, de curcan, carne de iepure domestic, miel (pulpă) 162
Șnițele sau chiftele 181
Șnițele umplute 160
Șodou cu rom 395
Șodou de vanilie 39
Șodou de vin 40

Tarte 342
Tăiței pentru supă de carne, de zarzavat sau de roșii 233
Tobă 196
Tocană de legume cu carne de oaie 138
Tocană sârbească cu carne de pasăre, vită, porc, miel, iepure, vițel 142
Tocană secuiască 142
Tort bezea cu frișcă 296
Tort caramel 284
Tort cu smochine sau curmale 294
Tort cu rom 285
Tort de biscuiți și pișcoturi 297
Tort de cafea 286
Tort de castane 295
Tort de ciocolată sau cacao 286
Tort de fructe cu frișcă 296
Tort de nucă excepțional 295
Tort de portocale 294
Tort „Diplomat“ 291
Tort „Doboș“ 292
Tort „Rigo Iancsi“ 288
Tort „Trunchi de copac“ 287
Tort rusesc 289
Trandafiri din aluat de uscătele 340
Trigoane 334
Turte cu miere 277
Turtițe cu stafide 360

Umplutură cu carne 21
Umplutură cu ciuperci 21
Umpluturi pentru 6 șnițele 161
Umpluturi pentru friptură de vițel, porc, vită 173
Urzici cu orez 105
Uscătele 340

Varză à la Cluj 153
Varză dulce călită 108
Varză dulce cu carne („Lucicos“) 143
Varză dulce la cuptor 108
Varză murată în căpățâni 441
Vin de coacăze 399
Vin de corcoduşe 398
Vin de măceşe 399
Vin de smochine 400
Vin de stafide 401
Vinete cu măsline 89
Vinete cu sos alb 92
Vinete împănate (Iman Baialdi) 93
Vinete pentru musaca 428
Vinete umplute cu carne 149
Vinete umplute cu diverse compoziții 92
Vişinată 397

Zacuscă 431
Zarzavat cu sare pentru supe sau ciorbe 445

După imensul succes din 1975 al *Cărții de bucate pentru tinerele gospodine*, cumpărată de peste 250 000 de amatori ori fini cunoscători ai artei culinare, Silvia Jurcovan a revenit în 1983 cu o variantă îmbogățită și cuprinzătoare – *Carte de bucate* –, care a cunoscut numeroase ediții, și-a depășit propriul record de vânzări și, de aproape 30 de ani, e nelipsită din bucătăriile noastre, hrănindu-ne deopotrivă simțurile și nostalgiile.

Cartea Silviei Jurcovan, acum într-o nouă ediție – nu una oarecare, ci una îndelung dichisită și elegantă –, imaginează cu drag, cu trudă, migală și știință un univers al aromelor și al gusturilor din copilăria și tinerețea noastră, pe care le vom iubi întotdeauna.

„O carte de bucate e o poveste despre identitate și memorie, în paginile ei cuvintele, ca și mâncărurile, poartă amprente naționale sau regionale, chiar și înainte de deveni branduri. O carte de bucate e o lume virtuală. Depinde de abilitatea, experiența și capacitatea celui care se lasă inițiat ca rețeta să capete consistența, forma și savoarea lucrului bun de mâncat sau de degustat."

Smaranda Vultur

ISBN 978-973-50-3475-7